

REZEPT FÜR SCHOKOLADEN-INGWER-KUCHEN



SCHOKOLADEN-INGWER-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Stücke | 25 Min.

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 100 g Butter
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 100 g Kandierter Ingwer
- Fett für die Form



1659

ZUBEREITUNG

377

Kcal

100 g

6.6

Gramm

Eiweiß

40.4

Gramm

Kohlenhydrate

21.1

Gramm

Fett

Schokolade grob hacken, mit Butter und 75 g SweetFamily Brauner Zucker im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelbe nach und nach unter die Schokoladenmasse rühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und dabei den restlichen SweetFamily Brauner Zucker einrieseln lassen.

Mehl und Backpulver sieben, Ingwer fein würfeln und beides abwechselnd mit dem Eischnee unter die Schokoladenmasse heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 30 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) ca. 65 Minuten backen (falls der Kuchen zu dunkel wird, diesen nach ca. 40 Minuten abdecken).

Zum Schluss den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit SweetFamily Puderzucker bestäuben.