

Ingwer - Gugelhupf 2

Für die Napfkuchen- oder Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett
Weizenmehl

Rührteig:

150 g kandierter Ingwer
150 g weiche Margarine oder Butter
6 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
150 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus klassischem Röhrchen)
2 Eier (Größe M)
250 g Speisequark (Magerstufe)
375 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker Original Backin

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Napfkuchen- oder Gugelhupfform (Ø 22 cm). Für den Teig schneiden Sie den Ingwer in kleine Stücke.

Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Speisequark kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Ingwer unterheben. Teig in der Napfkuchenform glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de