

# Kuchen – „Ingwer-Schokokuchen“

## Zutaten sind:

- ➔ 125 gr. Butter
- ➔ 100 gr. Zucker
- ➔ Je 1 Tl. Vanillezucker / Backpulver und 2 Eßl. Kakaopulver
- ➔ 3 cm Ingwer, frisch gerieben
- ➔ 1 Tl. Schwarzer Pfeffer, geröstet und gemösert
- ➔ 2 Eier
- ➔ 250 gr. Mehl
- ➔ 125 ml. Milch
- ➔ 3-4 Eßl. gemahlene Mandeln / 4 Eßl. Zucker
- ➔ 100 gr. Creme fraiche / Etwas Amaretto / Spekulatius-Likör
- ➔ 200 gr. Quark / abgeriebene Schale einer ½ Bio-Orange
- ➔ ½ Tl. Zimt / 150 ml. Sahne / 2 Tassen Espresso

## Und so wird es gemacht:

**Für den Teig** die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ingwer schaumig rühren. 1 TL. gerösteten Pfeffer beimengen. Eier unter die Buttermischung heben. Mehl, Backpulver sowie Kakaopulver sieben und unterheben. So viel Milch einrühren bis der Teig schwer vom Löffel fällt. Die Backform ausfetten und mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Den Teig hineingeben und glatt streichen. Backen wie angegeben.

**Weitere Bemerkungen:** Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden als Nachtisch, **wir haben einen Kuchen gebacken in einer Gugelhupfform und mit Schokolade überzogen**

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

In der Backform auskühlen lassen, stürzen und mit Schokolade überziehen. **Oder als Nachtisch- Im Glas Zubereiten**: Die Creme fraiche mit Quark, abgeriebener Orangenschale, Zucker und Zimt verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben und das Ganze mit etwas Amaretto abschmecken. **Anrichten**: Die geschnittenen und runde Kuchenstückchen mit dem Spekulatius-Likör tränken und vorsichtig auf den Boden der Dessert-Gläser drücken. Anschließend mit dem Espresso beträufeln und die Zimtcreme darauf verteilen, mit Kakao und Zimt bestäuben, dann jeweils eine weihnachtliche Kuchendeko auf die Creme setzen. Alles im Kühlschrank kalt stellen und dann servieren.

### Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	Etwa 1 ½ Stunden
El.-Herd <i>backen</i>	im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 30 Minuten backen

Stufe 03 und 30 Minuten 175°

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „**Guten Appetit**“