

Ingwerkuchen mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	686 kcal/ 2854 kJ	Fett:	41 g
Eiweiß:	14 g	Davon gesättige Fettsäuren:	16,4 g
Kohlenhydrate:	63 g	ungesättige Fettsäuren:	24,6 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 10 Minuten

Zutaten für 10 Portionen :

Für den Ingwerkuchen

- 115 g weiche Butter
- 360 g Mehl
- 2 TL Natron
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Zimt
- 1 EL gemahlener Ingwer
- 1/2 TL Nelken, gemahlen
- 3 EL geriebener frischer Ingwer
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eier (Klasse L)
- 180 g Zuckerrübensirup
- 2 TL Vanilleextrakt
- 360 ml Buttermilch

Für die Walnüsse

- Öl oder Butter zum Einfetten des Backblechs
- 2 Eiweiße (Eier Klasse L)
- 1/4 TL Salz
- 4 – 5 EL Zucker (je nach Geschmack)
- 480 g kalifornische Walnusshälften

Zubereitung:

1. Ofen auf 170 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 150 Grad) aufheizen. Ein Guglhupfform sparsam mit Butter einfetten.

2. Alle trockenen Zutaten mit Ausnahme des Zuckers in eine Schüssel geben und mischen. Den geriebenen frischen Ingwer hinzufügen, gut verrühren und zur Seite stellen.

3. Den braunen Zucker zur weichen Butter geben. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät auf hoher Stufe schaumig schlagen. Zuckerrübensirup und nach und nach die Eier hinzugeben und gut unterrühren. Den Vanilleextrakt hinzufügen und für ein oder zwei Minuten weiterquirlen, bis alles gut vermischt ist.

4. Ein Drittel der trockenen Zutaten zur Buttermischung geben und verrühren, bis alles fast vollständig vermischt ist. Dann etwa ein Drittel der Buttermilch einrühren. Mit dem nächsten Drittel der Trockenmischung fortfahren, ebenso mit dem nächsten Drittel der Buttermilch. Im Wechsel die Zutaten zusammenfügen, bis alle Zutaten in der großen Schüssel vermischt sind. Sobald der Teig fester wird, vom Rührgerät zu einem Löffel wechseln und nach dem Hinzufügen neuer Zutaten gut von unten nach oben mischen.

5. Den Teig in die vorbereitete Form geben und den Kuchen auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Die Form aus dem Backofen holen und den Ingwerkuchen in der Form mindestens 15 Minuten auskühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit für die Walnüsse den Backofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße in eine flache Schüssel geben. Mit einem kleinen Schneebesen Salz und Zucker mit den Eiweißen verquirlen. Die Walnüsse zufügen und gut verrühren, bis die Nüsse gleichmäßig bedeckt sind.

7. Die überzogenen Nüsse auf das vorbereitete Blech legen. 15 bis 20 Minuten backen, die Nüsse dabei mehrmals wenden, damit sie nicht festkleben. Sobald die Nüsse goldbraun sind, das Blech aus dem Ofen holen. Die Walnüsse vom Blech nehmen, solange sie noch heiß sind und in einer Schüssel oder auf einem Teller auskühlen lassen.

8. Den Kuchen mit den Walnüssen und etwas Sahne, griechischem Joghurt oder Vanillejoghurt servieren.