

## Papua - Neuguinea

### Kaukau Kuchen

#### Zutaten:

- 300 g Süßkartoffel
- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Zimt
- 3 cm Ingwer (frisch und gerieben)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 270 ml (Sonnenblumen-) Öl

#### Glasur:

- 100 g Staubzucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel Milch (oder Wasser)

#### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Öl in kleinen Mengen dazugeben. Die Süßkartoffel schälen, reiben und hinzugeben, dann alle übrigen Zutaten hinzufügen. Den Teig in eine eingefettete Form geben und bei 160 °C ca. 60 min lang backen.

Danach den Kuchen abkühlen lassen. Die Zutaten für die Glasur gut durchmischen und über den Kuchen geben. Falls die Glasur zu flüssig ist, noch etwas Zucker dazugeben

Guten Appetit!