



JOGHURT-ORANGEN-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



ZUTATEN FÜR 1470 G

150 g

250 g Butter, geschmolzen

225 g Zucker

250 g Ei(er)

200 g Griechischer Jogurt

320 g Mehl, glatt

50 g Orangenkonzentrat

15 g Backpulver

5 g Orangenschale

4 g Kardamom, gemahlen

1 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Saucenbasis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenkonzentrat, Orangenschale und Cardamon dazugeben und unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Masse in eine ausgefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.