



JOGHURT-ORANGEN-KUCHEN



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 1470 G

150 g

250 g Beurre, fondu

225 g Sucre

250 g Œuf(s)

200 g Yogourt grec

320 g

50 g Orangenkonzentrat

15 g Levure chimique

5 g Zeste d'orange

4 g Kardamom, moulues

1 g Sel

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis 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.