



# JOGHURT-ORANGEN-KUCHEN



## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 1470 G

<b>150 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>250 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>225 g</b>	Zucker
<b>250 g</b>	Ei(er)
<b>200 g</b>	Griechisches Joghurt
<b>320 g</b>	Mehl, glatt
<b>50 g</b>	Orangenkonzentrat
<b>15 g</b>	Backpulver
<b>5 g</b>	Orangenschale
<b>4 g</b>	Kardamom, gemahlen
<b>1 g</b>	Salz

## ZUBEREITUNG

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.