



# JOGHURT-ORANGEN-KUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Économie de temps et de ressources



## INGRÉDIENTS POUR 1470 G

**150 g** QimiQ Sauce Base

**250 g** Beurre, fondu

**225 g** Sucre

**250 g** Œuf(s)

**200 g** Yogourt grec

**320 g**

**50 g** Concentré d'orange

**15 g** Levure chimique

**5 g** Zeste d'orange

**4 g** Cardamome, 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.