

Rezept

Orangen-Joghurt-Schnitten

Ein Rezept von Orangen-Joghurt-Schnitten, am 15.12.2025

Zutaten

1	Bio-Orange	2	Eier (M)
60 g	Honig	20 g	Backöl
200 g	Joghurt	200 g	Mehl
2 TL	Weinstein-Backpulver		

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal, 5 g F, 6 g EW, 27 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen und eine kleine Auflaufform (ca. 20 × 20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen.
- Die Eier mit den Rührbesen des Handrührgeräts luftig aufschlagen. Honig, Backöl, Joghurt, Mehl, Backpulver sowie Orangenschale und -saft dazugeben. Die Zutaten zügig mit den Rührbesen des Handrührgeräts vermischen und in die Form füllen.
- Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, dann in der Form abkühlen lassen und in ca. 4 × 4 cm große Quadrate schneiden. Die Schnitten am besten in einer Plastikdose aufbewahren.