

Rezept

Orangen-Joghurt-Schnitten

Ein Rezept von Orangen-Joghurt-Schnitten, am 28.04.2024

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.