

## Rezept

# Pandan-Kuchen

Ein Rezept von Pandan-Kuchen, am 15.11.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Bio-Orange	<b>1</b> Ei
<b>50 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>1/4</b> Mark von 1/4 Vanilleschote
<b>50 ml</b> Mineralwasser	<b>55 g</b> Zucker
Salz	<b>50 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver (4 g)	<b>1/2 TL</b> Pandanpaste

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und 1 TL Schale abreiben. Die Förmchen zum Befüllen auf das Backofengitter stellen.
2. Das Ei mit Öl, Orangenschale, Vanillemark, Wasser, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen schaumig rühren.
3. Mehl und Backpulver darafsieben und mit einem Teigspatel rasch unterheben. Pandanpaste dazugeben und gut verrühren. Dann den Teig nicht zu lange rühren, sonst wird er zähflüssig.
4. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15 – 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und in den Förmchen etwas abkühlen lassen.
5. Die Küchlein aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Dann die Mini-Gugl mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur überziehen.