




Joghurt-Clementinen-Kuchen

 Dauer
75 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Orangen	1 St.
Clementine	350 g
Joghurt, natur	130 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	40 g
Salz	
Sonnenblumenöl	250 ml
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	2 TL
Butter	1 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Orange waschen, etwa 1 TL von der Schale abreiben. Clementinen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden.

In einer Schüssel Joghurt, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Öl verrühren. Eier unterschlagen. Mehl, Backpulver und Orangenschale untermischen. Clementinen-Filets unterheben.

Eine Kastenform mit Butter einfetten. Teig hineingeben, im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen, dabei nach 30 Min. mit Alufolie abdecken. Den Kuchen auf einem Ofenrost auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	258 kcal		
Kohlenhydrate	27 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	3 g	Fette	16 g