



Joghurt-Clementinen-Kuchen

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, feine Reibe

1. 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.
2. In einer Schüssel Joghurt, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Öl verrühren. Eier unterschlagen. Mehl, Backpulver und Orangenschale untermischen. Clementinen-Filets unterheben.
3. 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	229 kcal		
Kohlenhydrate	32 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	10 g