

Energie-Kuchen



Zutaten für 12 Portionen

300 ml	Fresubin® PROTEIN ENERGY Drink Vanille
200 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
1/2	Backpulver
300 ml	Orangensaft
100 g	Puderzucker

Paniermehl, geröstete Mandelblättchen, Zuckerguss/
Kuvertüre, gehackte Pistazien, Kakaopulver oder
Puderzucker

Nährwerte pro Portion

Energie.....	387 kcal
Eiweiss.....	7,9 g
Kohlenhydrate	43,1 g
Fett	20,3 g



Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Mischung rühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und Paniermehl hineinstreuen. Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten bei 200 °C backen.
2. Nach dem Backen vorsichtig den Rand der Springform entfernen und vom Kuchen den oberen Teil (ca. 1 cm) abschneiden. Springform wieder schliessen.
3. Orangensaft mit Puderzucker mischen, Fresubin® PROTEIN ENERGY Drink hinzufügen, erwärmen (nicht kochen) und über den noch heissen Kuchen giessen. Falls die Flüssigkeit nicht vollständig aufgesogen wird, mit einer Gabel den Kuchen anstechen.
4. Den Kuchen abkühlen lassen, vorsichtig die Springform entfernen und den Rand mit gerösteten Mandelblättchen garnieren. Nach Belieben mit Zuckerguss oder Kuvertüre überziehen und mit gehackten Pistazien, Kakaopulver oder Puderzucker garnieren.