

Energie-Kuchen



TIPP:
Alternativ können Sie auch ein gekauftes Stück Kuchen oder eine Waffel mit 1-3 TL Fresubin® Protein Energy DRINK beträufeln und bis zu 1 Stunde einziehen lassen.

Zutaten (12 Portionen)

- 300 ml Fresubin® Protein Energy DRINK (Geschmacksrichtung nach Belieben)
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 300 ml Orangensaft
- 100 g Puderzucker
- Semmelbrösel, geröstete Mandelblättchen, Zuckerguss/Kuvertüre, gehackte Pistazien, Kakaopulver oder Puderzucker

Nährwerte pro Portion:

- Energie387 kcal
- Eiweiß.....7,9 g
- Fett20,3 g
- Kohlenhydrate ...43,1 g



Alternative Produkte:

- Fresubin® Energy Fibre DRINK
- Fresubin® 2 kcal Fibre DRINK
- Fresubin® 2 kcal Fibre DRINK

Zubereitung

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 Semmelbrösel hineinstreuen. Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten bei 200 °C backen.

Nach dem Backen vorsichtig den Rand der Springform entfernen und vom Kuchen den oberen Teil (ca. 1 cm) abschneiden. Springform wieder schließen.

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.

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.