



Tipp

Alternativ können Sie auch ein gekauftes Stück Kuchen mit 1 -3 TL Fresubin PROTEIN ENERGY Drink beträufeln und bis zu 1 Stunde einziehen lassen.



Energie-Kuchen

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.

Dessert

Level

12

70 Min.

Zutaten

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, gehackte Pistazien, Kakaopulver, Puderzucker

Nährwerte pro Portion

Energie 387 kcal

Eiweiß 7,9 g

Fett 20,3 g

Kohlenhydrate 43,1 g

* Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(08.23/SG)