

STAND: JULI 2016

# Energiekuchen



## Zutaten

### 12 Portionen

300 ml	Fresubin® Protein Energy DRINK (Geschmacksrichtung nach Belieben)
200 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
300 ml	Orangensaft
100 g	Backpulver
	Semmelbrösel, geröstete Mandelblättchen, Zuckerguss/Kuvertüre, gehackte Pistazien, Kakaopulver oder Puderzucker

## 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.

### Nährwerte pro Portion:

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