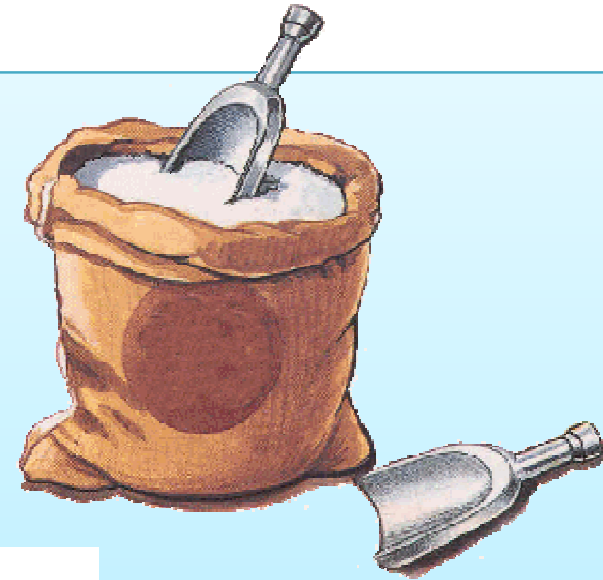


Kuchen Florentiner Art mit Schlagsahne

- Zutaten für vier Personen:

1. 200 g Mehl



2. 100g Milch



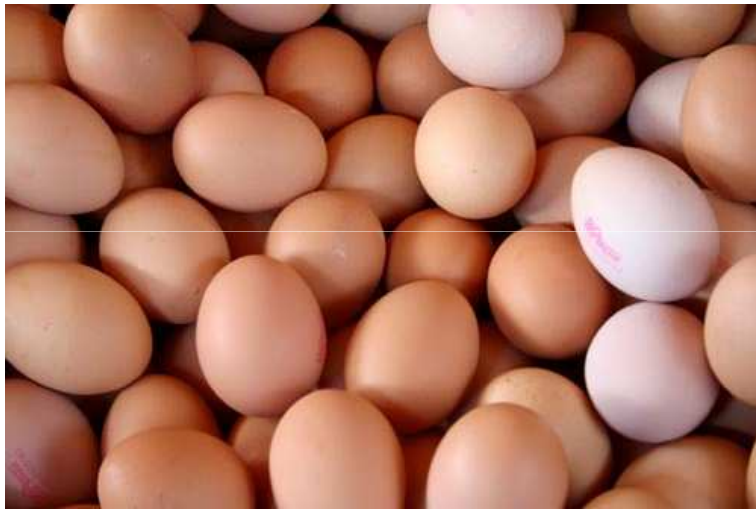
3. 200g Zucker



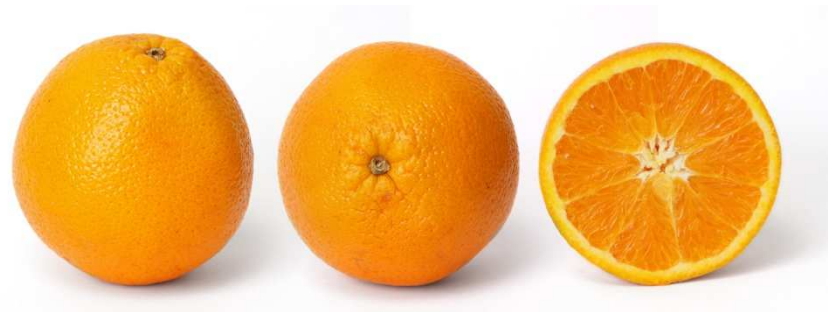
4. 30g Öl



5. 2 Eier



6. 1 Orange



7. 1 BackPulver



8. Puderzucker



9. 250ml Schlagsahne



Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel gut vermischen
2. Das Mehl mit dem Öl, dem Orangensaft, der Orangenschale, der Milch hinzufügen
3. Dann das Backpulver eingehen
4. Den Teig in eine Backform gießen und 30 Minuten zu 200° backen
5. Wenn der Kuchen kühl ist, ihn horizontal durchschneiden und mit der steif geschlagenen Schlagsahne nachfüllen
6. Die beiden Hälften des Kuchen zusammenführen
7. den Kuchen mit dem Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

- Sarah Bernini - Sophie Francalanci - Alexia Sorelli - Helena Yates

