



GRAPEFRUIT-CAKE

ZUTATEN

TEIG

- 1** Bio-Grapefruit
- 100 g** weisser Zucker
- 90 g** Rohrzucker
- 120 g** Olivenöl
- 2** Eier
- 190 g** Mehl
- ¼ TL** Natron
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Salz
- 80 g** Naturjoghurt

SIRUP

- 2 EL** Puderzucker
- 80 ml** Grapefruitsaft

ZUBEREITUNG

TEIG

1. Ofen auf 180 ° vorheizen
2. Schale der Grapefruit mit Sparschäler schälen
3. Schale mit Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 10 pulverisieren, mit Spatel nach unten schieben
4. Olivenöl und Eier dazugeben, 2 Min. / Stufe 3 umrühren
5. Grapefruit entsaften und umfüllen
6. 2 EL Grapefruitsaft, Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Joghurt begeben und 1 Min. / Stufe 4 umrühren
7. Masse in eine vorbefettete Cakeform füllen
8. 45 bis 50 Minuten im Backofen backen

SIRUP

1. Mit einer Nadel Löcher in den Cake machen
2. Puderzucker und Grapefruitsaft mischen
3. Den Cake damit tränken