

## Spargelkuchen vom Blech

Zutaten: ( für ein Backblech 40x30 cm)

### **Teig:**

400g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

1 Becher Crème double (Dr. Oetker)

50 ml Milch ( 4 EL)

100 ml Speiseöl z.B. Sonnenblumenöl

½ TL Salz

1 Ei

### **Belag:**

1 kg grüner Spargel

2 unbehandelte Orangen

2 Becher Crème double (Dr. Oetker)

etwa 1 TL Salz

½ TL Zucker

100 g Parmesan

Für den Belag Spargel im unteren Drittel schälen, die Stangen schräg halbieren. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen.

Spargelstücke darauf verteilen. Orangen heiß waschen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale sehr fein hacken. Orangen auspressen. 125-150 ml Saft mit Orangenschale und Crème double verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Creme über den Spargel sprenkeln und backen.

Parmesan hobeln und auf dem heißen Kuchen verteilen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180 °C ca. 25 Minuten