

Zitronenkuchen mit Olivenöl



Stufe 2



Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 2 Std.



Zutaten:

3 Orange(n)
3 Zitrone(n)
275 ml Olivenöl
240 g Puderzucker
4 Eier, groß
300 g Mandeln, gemahlen
150 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1 Prise Meersalz
1 Rosmarinzweig(e)
1 EL Butter für die Form

Zutaten für die Glasur:

30 ml Zitronensaft
2 EL Puderzucker



Rösle
Teigschaber
Silikon in weiß



GEFU Sieb
PASSO



Le Creuset
Auflaufform
Tradition,
rechteckig in
kirschrot



Microplane
Zester-Reibe
Premium in
schwarz



Rösle
Zitronenpresse



Gemüsemesser
Klassiker von Wi
ndmühlmesser



KitchenAid
Handrührer rot



Le Creuset
Auflaufform
Tradition,
rechteckig in
meringue



Kaiser
Springform
rechteckig mit
Transporthaube



Güde Tafellöffel
Kappa

1

Backofen auf 170 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 150 °C) vorheizen.

2

Zesten von je 2 Zitronen und Orangen abreiben und beiseitestellen. Anschließend diese Zitronen und Orangen auspressen und den Saft, den Abrieb und das Olivenöl in einem Krug mischen.

3

Nun die Eier zusammen mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät für ca. 4-5 Minuten schaumig rühren. Anschließend die Öl-Saft-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur Eimischung geben. Vorsicht, wird beides zu schnell kombiniert, flocken die Eier aufgrund der Säure im Saft aus.

4

In einer extra Schüssel die gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver, Rosmarin und Salz vermengen.

5

Diese Mischung vorsichtig mit einem Metalllöffel unter die Ei-Öl-Mischung heben, bis alle Zutaten vollständig zu einem leichten und lockeren Teig vermischt sind.

6

Nun die Auflaufform oder Backform leicht mit etwas Butter einfetten und den Teig hineingießen. Die restliche Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden und diese vorsichtig auf den Teig legen. Sie sollten nicht einsinken.

7

Im Ofen ca. 1 bis 1:15 Stunde backen, bis die Zitrusfrüchte goldbraun sind. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn der Kuchen etwas zu schnell bräunt, beim Backen einfach mit etwas Folie abdecken.

8

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig mit einem Messer von den Seiten der Form lösen. Mit einem Spieß ein paar Löcher in den Kuchen stechen, damit er etwas von der Glasur aufnehmen kann.

9

Für die Glasur den Zitronensaft in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze oder in der Mikrowelle erwärmen. Den Puderzucker darin unter Rühren auflösen. Die Oberfläche des Kuchens mit der Glasur bestreichen. Vollständig abkühlen lassen und anschließend mit den Rosmarin-Nadeln garnieren.

10

Entweder direkt aus der Form servieren oder in Scheiben schneiden und etwas Puderzucker darüber stäuben.

Nehmen Sie sich die Zeit und garnieren Sie Ihren Kuchen ganz in Ruhe. Bewundern Sie anschließend diesen Augenschmaus und riechen Sie kräftig an dieser Schönheit, bevor Sie genüsslich die erste Gabel probieren.