

## Rezept

# Olivenöl-Zitrus-Kuchen

Ein Rezept von Olivenöl-Zitrus-Kuchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> zimmerwarme Eier (Größe M)	<b>350 g</b> Zucker
<b>ca. 5</b> Bio-Orangen	<b>3</b> Bio-Zitronen
<b>300 ml</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Orangenblütenwasser (nach Belieben, aus der Apotheke)
<b>300 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>75 g</b> Korinthen	<b>2 EL</b> Puderzucker
Backpapier für das Backblech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Orangen und Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft getrennt auspressen (300 ml Orangen- und 100 ml Zitronensaft). Zitruschale, 250 ml Orangensaft, 50 ml Zitronensaft, Öl und nach Belieben Orangenblütenwasser unter die Eier-Zucker-Masse rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen. Mit den Korinthen kurz unter den Teig rühren. Teig auf dem Blech gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25-30 Min. backen.
3. Übrigen Orangen- und Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Kuchen herausnehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit der Mischung beträufeln und vollständig auskühlen lassen.