

Rezept

Olivenöl-Zitrus-Kuchen

Ein Rezept von Olivenöl-Zitrus-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

3 zimmerwarme Eier (Größe M)	350 g Zucker
ca. 5 Bio-Orangen	3 Bio-Zitronen
300 ml Olivenöl	1 EL Orangenblütenwasser (nach Belieben, aus der Apotheke)
300 g Mehl	2 TL Backpulver
75 g Korinthen	2 EL 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.