

Olivenölkuchen

60 Minuten | 3 l | 24 Portionen

süsse Verführung mit Olivenöl und Orangen

ZUTATEN

- 3 Bio-Orangen
- 3 Eier
- 450 g Zucker
- 300 ml Milch
- 300 ml Olivenöl
- 300 gr Mehl (Type 550)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Puderzucker (zum Bestäuben)

ZUBEREITUNG

Orangen heiß abspülen und trocken tupfen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten cremig und hellschaumig schlagen. Orangenschale dünn abreiben und mit Milch und Olivenöl zur Ei-Zucker-Mischung geben. Mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und auf die Eimasse sieben. Kurz unterheben und den Teig in eine rechteckige Backform (24 x 38 cm) füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.