



Olivenöl-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Orangen	1 St.
Eier	3 St.
Zucker	250 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Backpulver	2 TL
Vanillinzucker	1 Päckchen
Olivenöl	300 ml
Milch	250 ml
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, feine Reibe, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen. Zitrone und Orange heiß abwaschen. Jeweils ca. 1 TL Schale abreiben. Zitrusfrüchte halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Eier und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. 4 EL Orangen-/Zitronensaft unterrühren. Nach und nach Mehl, Backpulver und Vanillinzucker dazusieben. In einem Gefäß Olivenöl und Milch vermischen und in einem langen Strahl in den Teig rühren.
3. Olivenölkuchen-Teig in die Springform füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Min. goldbraun backen. Olivenölkuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form lösen. Puderzucker mit Orangen und Zitronenzeste vermischen und über den Kuchenstäuben. Olivenölkuchen in Stücke teilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	315 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g