KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mandel-Orangen-Kuchen

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Zutaten

180 ml Olivenöl extra virgen - Sorte Arbequina
225 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
400 g Mehl
30 g Backpulver
2 Sóller Orangen oder 300 ml frischer O-Saft
75 g Bio Mandeln aus Mallorca süß gehackt
50 g Bio Orangenschale kandiert
XOC&CO Kakaocreme mit Mandeln

Zubereitung

Ofen vorheizen (160° Umluft / 180° Ober- und Unterhitze)
Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, beim Weiterschlagen das Olivenöl eingießen.
Schale einer Orange abreiben, anschließend alle Orangen auspressen.
Den Saft, die abgeriebene Schale und das Salz in die Öl-Ei-Mischung geben.
Mehl und Backpulver gut unterrühren. Die kandierten Orangenschalen zusammen mit den gehackten Mandeln hinzufügen.
Die Kuchenform einfetten und den Teig hineingeben.
Den Kuchen 50 Minuten backen, eventuell mit einem Holzstäbchen testen, der Kuchen kann in der Mitte ruhig noch feucht sein.
Nach Belieben mit Kakaocreme mit Mandeln Xoc&CO bestreichen.