KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Orangen-Olivenöl-Kuchen

Zubereitungsdauer: 1 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für eine große Kastenform oder Springform.

Zutaten

180 ml Olivenöl extra virgen - Sorte Arbequina
225 g Zucker
3 St. Eier
1 Prise Salz
400 g Mehl
30 g Backpulver
3 St. Sóller Orangen oder 300 ml frischer O-Saft
50 g Schokoladen-Stückchen (oder Datteln oder gebrannte Mandeln gehackt)

Zubereitung

Ofen vorheizen (160° Umluft / 180° Ober- und Unterhitze), damit der Kuchen sofort hinein kann, so bleibt er schön locker.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, beim Weiterschlagen dann das Olivenöl einlaufen lassen. Von 2 Orangen die Schale abreiben, die Orangen auspressen und 300 ml abmessen. Den Saft, die abgeriebene Schale, das Salz und die Schokoladen-Stückchen in die Öl-Ei-Mischung geben.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Kastenform 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 Geschmack mit Zuckerguss oder Schokoladenkuvertüre bestreichen.