KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Zitronenkuchen

Zubereitungsdauer: 1 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Zutaten

180 ml Olivenöl extra virgen-Sorte Arbequina
225 g Zucker
3 Eier
1 Packg. Vanillezucker
1 Prise Prise Flor de sal natural
400 g Mehl
30 g Backpulver
2 naturbelassene Zitronen
50 g Bio Zitronenschale kandiert

Zubereitung

Ofen vorheizen (160° Umluft / 180° Ober- und Unterhitze)
Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, beim Weiterschlagen das Olivenöl eingießen.
Schale einer Zitrone abreiben, anschließend alle Zitronen auspressen.
Den Saft, die abgeriebene Schale und das Salz in die Öl-Ei-Mischung geben.
Mehl, Backpulver und Vanillezucker gut untermischen.
Und zum Schluss die kandierten Zitronenschalen reinrühren.

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.