



Saftiger Rührkuchen mit Olivenöl

"Υγρό κέικ"



75 Min



Einfach

Zutaten

| | |
|--------------------|---|
| » 250 ml | Taste of Koroni Olivenöl |
| » 280 g | Zucker |
| » 500 g | Mehl |
| » 4 m.-grosse Eier | |
| » 1,5 TL | Backpulver |
| » 1 Pack | Vanillzucker |
| » 125 ml | Milch |
| » 125 ml | frisch gepresster Orangensaft (samt Fruchtfleisch) |
| » 1 TL | Salz |
| » 1 Stck | ungespritzte Orangenschale, gerieben |
| » | Olivenöl und Semmelbrösel für die Form |

Uns so wirts gemacht:

1. Das mild fruchtige native Olivenöl extra mit Zucker und Eiern für 3 Minuten schaumig rühren. Das Mehl, Backpulver und Vanillezucker trocken vermischen und unter ständigem Rühren langsam zugeben. Zugabe von Salz und geriebenen Orangenschalen und alles cremig verrühren. Zum Schluss nach und nach die Milch und den frisch gepressten Orangensaft zu geben.
2. Den Teig in eine gefettete mit Semmelbröseln/Gries bestreute Form (z.B. Kastenform) geben und bei 200° Celsius auf der mittleren Schiene Ober-/Unterhitze 50-60 Min. backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Zuckerglasur bestreichen.

3. Variationen

Marmorkuchen: Die Hälfte des Teiges mit ca. 2–3 Esslöffeln Kakaopulver verrühren und mit einer Gabel unterrühren. (*)

Nusskuchen: Gemahlene Nüsse dazugeben. (*)

(*) Orangensaft durch Milch ersetzen und keine geriebenen Orangenschalen dazugeben

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de



Rezept gefunden auf: <https://www.taste-of-koroni.de/rezept-ruehrkuchen-mit-oel.php>