



Backen mit Olivenöl

ORANGENCAKE

für eine Cakeform von 22 cm Länge

TEIG

- 2 Freilandeier
- 100 g Zucker
- 30 g natives Olivenöl extra
- 2 TL fein geschnittene Pfefferminzblättchen
- 1 Orange, Saft, oder 1 dl/100 ml Orangensaft
- 130 g Weizenmehl/Mehltyp 405
- 1 TL phosphatfreies Backpulver
- 1 Prise Salz

GUSS

- 1 Orange, Saft, oder 1 dl/100 ml Orangensaft
- 130 g Puderzucker

GARNITUR

- 2-3 Orangenscheiben Pfefferminzblättchen

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einölen.
- 2 Eier, Zucker und Olivenöl gut verrühren. Pfefferminze und Orangen saft unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter die Eimasse rühren. Den sehr dünnflüssigen Teig in die Form gießen.
- 3 Orangecake in der Mitte einschieben, bei 180°C 45 bis 50 Minuten backen.
- 4 Orangecake in der Form belassen.

Puderzucker und Orangensaft glatt rühren, über das noch heiße Gebäck gießen. In der Form erkalten lassen. Vor dem Anschneiden mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp Der Orangecake schmeckt am zweiten Tag noch besser. Er ist im Kühlschrank 4 Tage haltbar.
Ein fruchtiger, herrlich feuchter, kühlender Kuchen!

Abbildung