



## Backen mit Olivenöl

### ANANASCAKE

für eine Cakeform von 26 cm Länge

2 Freilandeier  
150 g Zucker 1 Prise Salz  
90 g natives Olivenöl extra  
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
3 EL geriebene Haselnüsse  
50 g Kokosnussflocken  
200 g Weizenmehl/Mehltyp 405  
1 TL phosphatfreies Backpulver  
500 g Ananasstückchen, frisch oder aus der Dose (ohne Saftl.  
davon einige Stückchen für die Garnitur

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einölen.
- 2 Eier, Zucker, Salz und Olivenöl gut verrühren. Zitronenschale, Haselnüsse und Kokosnussflocken unterrühren.  
Backpulver und Mehl mischen, unterrühren. Teig lagenweise in die Form füllen, immer wieder Ananasstückchen einstreuen.
- 3 Ananascake in der Mitte einschieben, bei 180°C 55 bis 65 Minuten backen.  
Den Rand mit einem Spachtel lösen, Cake vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Restliche Ananasstückchen als Garnitur darauf legen.