



Backen mit Olivenöl

ROLFS QUARKCAKE

für eine Cakeform von 32 cm Länge

TEIG

- 90 g Zucker
- 1 Eigelb von einem Freilande
- 80 g natives Olivenöl extra
- 1 Prise Salz
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 300 g Weizenmehl/Mehltyp 405
- 2 TL phosphatfreies Backpulver
- ca. 1 dl/100 ml Milch

FÜLLUNG

- 1 Freilande
- 100 g Zucker
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 250 g Rahm-/Sahnequark
- 500 g Magerquark
- 40 g Maisstärke
- 1 kleine Dose Fruchtsalat, abgetropft
- 1/2 dl/50 ml Saft vom Fruchtsalat

- 1 Zucker und Eigelb gut verrühren.
Olivenöl, Salz und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte unter die Eigelbmasse rühren.
Die Hälfte der Milch unterrühren, nun restliches Mehl unterrühren, je nach Konsistenz restliche Milch unterrühren.
Es sollte ein knetbarer Teig entstehen. Möglichst rasch eine Kugel formen, diese in Klarsichtfolie einwickeln, im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.
- 2 Ei, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Quark unterrühren.
Maisstärke und Fruchtsaft glatt rühren, zusammen mit dem Fruchtsalat unter die Quarkmasse rühren.
- 3 Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einölen.
- 4 Teig in 3 Portionen teilen. Ein Backpapier in der Größe des Bodens der Cakeform zuschneiden.
Eine Teigportion direkt auf dem Papier ausrollen, in die Form legen. Für die vier Wände aus dem restlichen Teig entsprechend lange Rollen formen und diese in die Form legen und entlang der Wände gut andrücken, die Ränder durch Fingerdruck 5 bis 6 cm hochziehen. Die Quarkmasse einfüllen.
- 5 Quarkcake auf der untersten Schiene einschieben, bei 180°C 60 bis 75 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
Tipp Der Quarkcake schmeckt nach 3 Tagen am besten. Im Kühlschrank ist er 6 Tage haltbar.



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



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.



Backen mit Olivenöl

APFEL-SCHOKO-CAKE

für eine Cakeform von 32 cm Länge

- 2 Freilandeier
- 180 g Zucker
- 40 g natives Olivenöl extra
- 2 mittelgroße Äpfel
- 2 EL Milch
- 6 EL Rahm/süße Sahne
- 2 EL Schokoladepulver
- 80 g Schokoladewürfelchen
- 100 g geriebene Mandeln 300 9 Weizenmehl/Mehltyp 405
- 1 TL phosphatfreies Backpulver
- 1 Prise Salz

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einölen.
- 2 Eier, Zucker und Olivenöl verrühren.
Äpfel schälen und auf der Röstiraffel (Gemüsehobel) zur Eimasse reiben. Milch, Rahm sowie Schokoladepulver glatt rühren, zusammen mit den Schokoladewürfelchen und den Mandeln unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen, nach und nach unterrühren. Teig in die Form füllen.
- 3 Apfel-Schoko-Cake auf der untersten Rille einschieben, bei 180°C etwa 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.



Backen mit Olivenöl

ZITRONEN-QUARKKUCHEN

für eine Springform von 24 cm Ø

BISKUIT

- 3 Eigelb von Freilandeiern
- 80 g Vollrohrzucker
- 40 g natives Olivenöl extra
- 4 EL Milch
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 150 g Weizenmehl/Mehltyp 405
- 1/2 TL phosphatfreies Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eiweiß

QUARKFÜLLUNG

- 500 g Rahm-/Sahnequark
- 100 g Zucker
- 1 Freilandeier
- 1/2 dl/50 ml Zitronensaft
- 2 Briefchen Vanillezucker
- 2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen. Rand und Boden der Springform einölen.
- 2 Für das Biskuit Eigelb, Zucker und Olivenöl gut verrühren. Milch, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen.
Eiweiß steif schlagen. Mehl und Eischnee abwechselnd in Portionen unter die Eigelbmasse ziehen.
Teig in die Springform füllen.
- 3 Für die Quarkfüllung die Zutaten verrühren, über die Biskuitmasse verteilen.
- 4 Zitronen-Quarkkuchen in der Mitte einschieben, bei 180°C 50 bis 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.