



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## ZITRONENKUCHEN MIT OLIVENÖL



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Über 1 Stunde

### PORTIONEN

12

### ÜBERBLICK

Das Geheimnis hier ist das goldfarbene Olivenöl der Provence. Es macht diesen Kuchen zu einem wahren Genuss, reich an Feuchtigkeit und dennoch wunderbar leicht. Die Kombination aus den Aromen des Olivenöls und der Zitronen und Orangen in einem fluffigen Biskuit zusammen getoppt mit den frischen Zitronenscheiben und der Zitronenglasur ergibt ein atemberaubendes Dessert.

### ZUTATEN

- 4 große Eier
- 240 g Puderzucker
- 3 Orangen
- 3 Zitronen
- 275 ml Olivenöl
- 300 g gemahlene Mandeln
- 150 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- Eine Prise Meersalz
- 1 Zweig Rosmarin, Nadeln abgezupft und fein gehackt
- 1 EL Butter zum Einfetten

#### Für die Glasur:

- 30 ml Zitronensaft, erwärmt
- 2 EL Puderzucker
- Puderzucker zum Servieren

### ZUBEREITUNG

- 1) Backofen auf 170 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 150 °C) vorheizen.
- 2) Zesten von je 2 Zitronen und Orangen abreiben und beiseite stellen. Anschließend diese Zitronen und Orangen auspressen und den Saft, den Abrieb und das Olivenöl in einem Krug mischen.
- 3) Nun die Eier zusammen mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät für ca. 4-5 Minuten schaumig rühren. Anschließend die Öl-Saft-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur Eimischung geben. Vorsicht, wird beides zu schnell kombiniert, flocken die Eier aufgrund der Säure im Saft aus.
- 4) In einer extra Schüssel die gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver, Rosmarin und Salz vermengen. Diese Mischung vorsichtig mit einem Metalllöffel unter die Ei-Öl-Mischung heben, bis alle Zutaten vollständig zu einem leichten und lockeren Teig vermischt sind.
- 5) Nun die Auflaufform oder Backform leicht mit etwas Butter einfetten und den Teig hineingießen. Die restliche Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden und diese vorsichtig auf den Teig legen. Sie sollten nicht einsinken.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 6) Im Ofen 1 - 1 Stunde und 15 Minuten backen, bis die Zitrusfrüchte goldbraun sind. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn der Kuchen etwas zu schnell bräunt, beim Backen einfach mit etwas Alufolie abdecken.
- 7) Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig mit einem Messer von den Seiten der Form lösen. Mit einem Spieß ein paar Löcher in den Kuchen stechen, damit er etwas von der Glasur aufnehmen kann.
- 8) Für die Glasur den Zitronensaft in kleinen Topf bei schwacher Hitze oder in der Mikrowelle erwärmen und den Zucker darin unter Rühren auflösen. Die Oberfläche des Kuchens mit der Glasur bestreichen. Vollständig abkühlen lassen.
- 9) Entweder direkt aus der Form servieren oder in Scheiben schneiden und etwas Puderzucker darüber stäuben.

*Anmerkungen des Kochs:*

- Dieser Kuchen eignet sich perfekt für einen sonnigen Nachmittag oder sogar als Dessert zusammen mit einer Creme aus Crème fraîche und geriebener Orangenschale.
- Dieser Kuchen kann direkt aus der Form serviert werden. Soll er aus der Form herausgenommen werden, sollte diese mit Backpapier ausgelegt sein. Um ihn mühelos herausheben zu können, das Backpapier an den Seiten etwas überstehen lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)