

Orangen-Olivenöl-Kuchen

Für den Teig:

- 180 ml mildes Olivenöl
- 250 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 60 ml frisch gepressten Orangensaft
- Abrieb von 2 unbehandelten Orangen
- 200 g Schmand
- 300 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 200 g Schmand
- 1 TL Orangenzesten / Orangenabrieb (optional)

Zubereitung

Olivenöl und Zucker mit dem Mixer oder der Küchenmaschine cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Saft und Abrieb der Orangen hinzufügen. Schmand unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen. Nur solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Der Teig ist recht flüssig, nicht wundern, das gehört so ;-)

Kuchenform einfetten und den Teig einfüllen. Bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze 50 - 60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit Stäbchenprobe machen, um zu sehen ob der Kuchen gar ist (wenn nichts mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist er fertig).

Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Schmand und Puderzucker für die Glasur verrühren und über den Kuchen geben. Statt Schmand könnt Ihr auch 4 EL Orangensaft verwenden. Dadurch wird der Guss etwas flüssiger, aber nochmal extra fruchtig!

Ich habe noch etwas Abrieb von der Orange über den Schmandguss gegeben für extra super Orangigkeit. Das Wort gibt es vermutlich nicht im Duden, aber es trifft genau den Geschmack :-)

Happy Genießen ♥



(Rezept aus dem Backbuch „Lecker macht süchtig“)