



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Sizilianischer Olivenölkuchen

Zutaten

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ½ Zitronenschale
- 130 ml Olivenöl CHIARELLO
- 130 ml Milch oder frisch gepresster Orangensaft
- Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Unter-/Oberhitze). Springform mit ca. 24 cm Durchmesser grosszügig ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen.

Eiweiss vom Eigelb trennen und zu Eischnee schlagen.

Zucker mit dem Eigelb zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen, danach Olivenöl und Milch (oder alternativ Orangensaft) dazugeben und weiter rühren. Der Eischnee mit der geraffelten Zitronenschale dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und mit dem Vanillinzucker dazumischen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Den Olivenölkuchen im vorgeheizten Ofen 45 Minuten bei 150 °C auf der zweituntersten Rille und danach noch 10 Minuten bei 170 °C backen. Kuchen herausnehmen und etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zum Servieren den Kuchen schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Der Olivenölkuchen hält sich in Folie verpackt mehrere Tage frisch.

Ein feines Dessert wird aus dem Kuchen, wenn man frische Beeren oder Früchte dazu kombiniert. Aber auch ein Glas Dessertwein ist ein guter Begleiter für diesen Kuchen.