



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Fluffiger Limoncello-Kuchen

Portionen nach Belieben, Schwierigkeitsgrad: Sehr einfach, Backzeit: 50 Minuten, Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten

- 4 mittelgroße Eier
- 160 g Olivenöl
- 250 g Zucker
- 60 g Limoncello Chiarello
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1/2 abgeriebene Zitronenschale
- 250 g Mehl
- Puderzucker nach Belieben

### Zubereitung

Ich habe eine antihafbeschichtete Backform mit 24 cm Durchmesser verwendet.

1. Heitzt den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor und fettet sowie bemehlt die Form.
2. Gebt die Eier zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel und schlägt sie mehrere Minuten zu einer hellen, luftigen Creme auf.
3. Bei niedriger Rührgeschwindigkeit den Limoncello hinzufügen, dann langsam das Olivenöl, die Zitronenschale und löffelweise das mit Backpulver gesiebte Mehl.
4. Rührt alles gut durch – der Teig sollte cremig und weich sein.
5. Gebt den Teig in die vorbereitete Form und glättet die Oberfläche.
6. Backt den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 45–50 Minuten. Wenn er gegen Ende der Backzeit zu dunkel wird, einfach mit Alufolie abdecken.
7. Macht die Stäbchenprobe – wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
8. Lasst den Kuchen 15 Minuten auf einem Gitter abkühlen, dann aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen – so wird auch der Boden nicht feucht.
9. Ich habe den Kuchen nicht glasiert oder mit verschiedenen Cremes dekoriert; ganz natürlich, nur mit reichlich Puderzucker bestreut – so hat er sein ganzes Aroma entfaltet.

**Weitere Rezepte**

unter [www.olivenoel-chiarello.ch](http://www.olivenoel-chiarello.ch)

**Mit Liquore**

unter [www.sapori-chiarello.ch](http://www.sapori-chiarello.ch)