

Fruchtiger Olivenöl-Kuchen

15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Olivenöl-Masse:

- 3 Eiklar (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 3 Dotter (Größe M)
- 160 g Zucker
- 150 g Crème fraîche
- 80 ml Olivenöl
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 4 EL Zitronensaft
- 200 g gesiebtes glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Frucht-Einlage:

- 100 g entsteinte, klein geschnittene Marillen
- 50 g Brombeeren

Zum Verzieren:

- 3 EL Himbeermarmelade oder Holler-Pflaumen-Marmelade
- 2 EL Wasser

Zum Bestreuen:

- Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Olivenöl-Masse:

Für die Masse Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) leicht steif schlagen. Den Zucker dazugeben und kurz unterschlagen, so dass ein Schnee entsteht. Dotter mit Zucker, Crème fraîche, Öl, Orangenschalen, Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Masse heben.

2 Füllung:

Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 25 cm) geben und glatt streichen. Die Früchte darauf verteilen und die übrige Masse darauf verstreichen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: 70 Minuten

4 Zum Verzieren & Bestreuen:

Die Marmelade mit Wasser unter Rühren aufkochen und etwas köcheln lassen. Den Kuchen damit bestreichen und dekorativ mit Pistazien bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen kann man auch auf Vorrat tiefkühlen.

