

Gourmet-Tipp

Manche meinen, dass man mit Olivenöl nicht backen kann. Hier der Gegenbeweis:

Ciambellone- Kranzkuchen

3 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

knapp ¼ L Olivenöl

1 Päckchen Backpulver

500 g Mehl

knapp ¼ L Wasser

Außerdem: Butter und Mehl für die Form, Olivenöl zum Bepinseln

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Abgeriebene Zitronenschale und Öl dazugeben und nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl und Wasser einrühren. Teig schlagen bis er glatt ist. Eine Kranzform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen und glatt streichen, Oberfläche mit etwas Olivenöl bepinseln und mit einem Messer mehrfach einschneiden. Form in den Ofen stellen und auf mittlerer Schiene 50 -60 Min. backen. Mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.