

OLIVENÖLKUCHEN MIT ZITRONE UND ROSMARIN

HERRLICH AROMATISCH UND FRUCHTIG FRISCH



ZUTATEN:

- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 400 g jogurti
- 2 Zitronen
- 200 ml Olivenöl
- 390 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- ½ Bund Rosmarin
- Butter
- Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Anschließend eine Springform (25 cm) mit etwas Butter einfetten und beiseitestellen. Zucker und Eier schaumig aufschlagen. Nun jogurti, den Abrieb und Saft der Zitronen sowie das Olivenöl hinzugeben. Alles miteinander vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mehl, Salz und Backpulver mischen und unter den flüssigen Teig heben. Rosmarinnadeln von dem Zweig trennen, fein hacken und in den Teig geben. Den Teig in die eingefettete Backform gießen und den Olivenölkuchen für 65 Minuten im Ofen backen.

Den Olivenölkuchen komplett auskühlen lassen, bevor dieser mit Puderzucker bestäubt wird.

