

Vanille-Olivenöl-Kuchen

Ingrédients

- 4 Eier
- 135g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 70g Olivenöl
- 175g Mehl
- 7g Backpulver

Préparation

1. Neue Woche, neuer Kuchen!
2. Dieser hier ist sehr, sehr einfach und sehr schnell zu machen. Die Kombination aus Vanille & Olivenöl funktioniert immer noch genauso gut und ergibt einen sehr weichen Kuchen, der sich mehrere Tage gut hält, vorausgesetzt, man verpackt ihn beim Herausnehmen aus dem Ofen gut in Frischhaltefolie.
3. Schließlich, wenn Sie feuchtere Kuchen bevorzugen, können Sie ihn auch mit einem Vanillesirup beim Herausnehmen aus dem Ofen tränken. Material: Kastenform Schneebesen Zutaten: Ich habe die Norohy Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 10 Minuten + 45 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit 20 cm Länge: Zutaten: 4 Eier Zucker 1 Vanilleschote Olivenöl Mehl Backpulver Rezept: Die Eier mit dem Zucker und den ausgekratzten Samen der Vanilleschote verquirlen.
5. Das Olivenöl hinzufügen, dann das zuvor gesiebte Mehl und Backpulver unterheben.
6. Den Teig in die zuvor gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen, dann in den auf 160 °C vorgeheizten Ofen für 45 Minuten backen.
7. Abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und genießen!