

Weihnachts-Rezept Olivenölkuchen

Olivenöl-Handel Jose Antonio Ruiz Simón

BIO-Olivenöl Nativ Extra „Las Ventanas de Piñar“



Orangen heiß abspülen und trocken tupfen, Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten cremig und hell-schaumig schlagen. Orangenschale dünn abreiben und mit Milch und Olivenöl dazugeben. Mit einem Schneebesen verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und auf die Eimasse sieben. Kurz unterheben und in eine rechteckige Form (24 x 38 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 den Kuchen etwa 35 Minuten backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestäuben (pro Würfel ca. 250 Kcal, Eiweiß 3g, Fett 14g, Kohlenhydrate H 28g). Dazu: frische Früchte und Joghurt mit Honig.

BIO OLIVENÖL AUS ANDALUSIEN

ZUTATEN

3 Bio-Orangen
3 Eier,
450g feiner Zucker,
300ml Milch,
300 ml Olivenöl,
300 g Mehl (Type 550),
1 TL Backpulver,
1 Prise Salz,
Puderzucker zum
Bestäuben

FELIZ NAVIDAD Y FELIZ AÑO NUEVO 2012

wünscht Ihnen

Jose Antonio Ruiz Simon

www.ruiz-simon.de

