

Orangencake mit Olivenöl



Zubereitungszeit

25 Minuten + 50-60 Minuten backen + 10 Minuten abkühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 340 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 17 g

Kohlenhydrate: 40 g

Zutaten

Ergibt 8-10 Stück, für 1 Cakeform à ca. 25 cm

3 Blutorangen

200 g Zucker

100 g Joghurt nature

3 Eier

1.5 dl kalt gepresstes Olivenöl

220 g Mehl

2 TL Backpulver

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Cakeform mit Backpapier auskleiden. Schale von 2 Blutorangen fein abreiben. Mit Zucker gut mischen. Die 2 Orangen samt weisser Haut schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Die leeren Häutchen auspressen. Restliche Orange auspressen. Insgesamt sollte es ca. 0,5 dl Saft ergeben.
2. Orangensaft, Joghurt, Eier und Öl verrühren. Zuckergemisch begeben und alles schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form geben. Orangenfilets darauflegen. Mit restlichem Teig bedecken. Cake in der unteren Ofenhälfte 50-60 Minuten backen. Nadelprobe machen. Herausnehmen, in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Cake auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Schlagrahm servieren.