



Warmer kuchen aus olivenöl, honig und zimt



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Chef



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Olivenöl Reife Ernte

- 200g zucker
- 200g mehl
- 6 eier
- 10ml honig
- geraspelte Zitronenschale nach Belieben
- 5g zimt
- 10g backpulver

Modo de preparação

1

Erhitzen Sie ungefähr eine Minute lang den Honig mit Gallo Natives Olivenöl Extra Premium Reife Ernte. Abkühlen lassen.

2

Geben Sie den Zucker hinzu und mixen Sie das Gemisch in der Küchenmaschine.

3

Trennen Sie das Eigelb, geben Sie es hinzu und verrühren Sie die Mischung erneut.

4

Schlagen Sie das Eiweiß steif und stellen Sie es beiseite.

5

Die geraspelte Zitrone, den Zimt, das Mehl und das Backpulver zu der Grundmischung geben.

6

Heben Sie nun das steife Eiweiß unter.

7

Fetten Sie eine Form mit Öl und Mehl ein. Backen Sie die Mischung 30 bis 40 Minuten bei 175°C (wenn Sie ein mit einem Zahnstocher hineinpiksen und nichts kleben bleibt, ist der Kuchen fertig).

8

Nehmen Sie den Kuchen aus der Form, schneiden Sie ihn in Würfel und servieren Sie ihn überstreut mit Zimt, Puderzucker und Honig.

Produtos utilizados



Reife Ernte

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide