



## 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 überstret mit Zimt, Puderzucker und Honig.

*Produtos utilizados*



*Reife Ernte*

Natives Olivenöl Extra Premium



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide