

BLUTORANGEN-OLIVENÖL-KUCHEN



Für 1 Kuchen à ca. 12 Stück

Springform: ca. 24 cm Durchmesser, Boden mit Backpapier belegt, Rand eingefettet und bemehlt

250 g	Zucker
2 dl	Olivenöl
3	Eier
2	Blutorangen, ausgepresster Saft (ergibt ca. 2 dl)
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Rosmarin, fein geschnitten
100 g	gemahlene Mandeln
50 g	Mandeln, gehackt
2 dl	Milch
2	unbehandelte Blutorangen, in Scheiben
1	Blutorange, ausgepresster Saft
50 g	Zucker

Teig: Zucker in eine Schüssel geben. Öl darunterühren. Eier mit den Schwingbesen des Mixers nacheinander darunterühren, rühren, bis die Masse heller und schaumig ist. 1 dl Orangensaft darunterühren. Mehl, Backpulver, Rosmarin und Mandeln mischen, abwechselnd mit der Milch darunterühren. Blutorangen-Scheiben in der vorbereiteten Form verteilen, Teig darauf verteilen.

Ofen: 180 °C / untere Ofenhälfte / 50 Min.

Kuchen herausnehmen, in der Form kurz etwas auskühlen lassen. Kuchen mit einem Holzspießchen einstecken und restlichen Orangensaft (ca. 1 dl) langsam aufsaugen lassen. Formenrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

Glasur: Orangensaft (ca. 1 dl) mit dem Zucker in eine kleine Pfanne geben und so lange einköcheln, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Kuchen mit dem Sirup glasieren.