

Olivenöl-Zitronen Kuchen

nussfrei
Allergene A|C



Zutaten

- 400g Dinkel Vollkornmehl (Bio)
- 250g Zucker oder Honig
- 300g Olivenöl
- 300ml Hafermilch
- 3stk Hühnerei (Bio)
- 120ml Orangensaft
- 1/2 Zitrone
- etwas Vanillepulver
- 15g Natron oder
1pkg Backpulver

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Alle flüssigen Zutaten (auch die Eier) gut in einem Messbecher oder einer Schüssel verquirlen. Zitronen- Zeste und Saft sowie Vanille dazugeben.

Die flüssigen zutaten zügig unter die Trockenen rühren. Die Masse bis zur Hälfte in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ca. 40 min bei 160-170 Grad (je nach Ofen) backen.

Die Masse geht sehr gut auf.

Der Kuchen ist saftig und lässt sich nach belieben mit Ingwer, Zimt ect. abwandeln;-)