

Torta Margherita con olio evo

Torta Margherita mit Olivenöl extravergine

für eine Springform von 24 oder 26 cm Durchmesser

Den Boden mit Backpapier auslegen, Boden und Wände buttern und mehlen.

Ein spannender Kuchen, der immer feucht bleibt und eine köstliche Erfahrung – die Butter wird mit Olivenöl ausgetauscht!

260 g	Weissmehl	Alles zusammen mischen.
1 TL	Salz	
1,5 TL	Backpulver	
300 g	Zucker	Zusammen gut mixen in einem hohen
3	Eier	Gefäss,
1	Zitrone, deren Schale	
220 g	gutes Olivenöl	im Strahl dazumixen, dann die Geschwindigkeit des Mixers senken und
290 g	Milch bei Zimmer- temperatur	langsam dazumixen (Achtung, dass es nicht spritzt...)
2 EL	Zitronensaft	dazugeben
	jetzt	die Mehlmischung dazumixen und fertig!
		Backofen vorheizen auf 190° und ca. 40 Minuten backen.



VERONICAS TIPP

Haben Sie noch etwas kandierte Zitronenschale im Kühlschrank?

Falls nicht, hier der Auszug aus Nr. 76:
1 Bio-Zitrone mit Sparschäler in lange, feine Streifen abschälen und quer in feine Streifen schneiden. **Saft der Zitrone** auspressen, diesen mit Wasser auf total 100 g ergänzen, in einem Pfännchen die Flüssigkeit und die Zesten plus **35 g Puderzucker** köcheln, bis der Sirup auf ein Drittel reduziert ist, ca. 15 Minuten. Zur Seite stellen.

Schmeckt super – einfach auf den Teig träufeln, bevor Sie ihn in den Ofen schieben.

Alternativ mischen Sie die geriebene Schale einer Zitrone in den Teig.

Übrigens: der Kuchen ist recht gross und sättigend. Sie können gut ein Stück davon tiefkühlen.