



Olivenölschule by Olio Piceno

Biskuitkuchen mit Olivenöl und Vino Cotto

Heidi bäckt inzwischen nur noch mit Olivenöl, Rührkuchen ebenso wie Mürbteig, und reduziert die jeweilige Butter-Angabe für den Teig um ein gutes Drittel oder mehr. D. h. statt 150 g Butter ca. 80 bis 100 ml Olivenöl. Dieser Biskuitteig für eine normale Kastenform ist kinderleicht, bleibt innen ein bisschen feucht und hält sich sehr lange.

Zutaten

150 g Zucker

3 Eier

100 ml Vino Cotto oder anderer Süßwein wie Marsala, Muskateller

200 g Mehl, am besten Dinkelmehl 630 von der regionalen Mühle

1 Päckchen Bio-Weinstein-Backpulver

100 ml reifes natives Olivenöl

1 Prise Salz

Biskuitteig in der Kastenform – ca. 25-30 Minuten – 180-200 Grad (je nach Ofen verschieden!)

Zubereitung

1. Eine Kastenform mit Olivenöl oder Limonolio auspinseln.
2. Den Ofen auf **180 bis 200 Grad** vorheizen (je nach Ofen verschieden)
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben.
4. Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann unter Rühren das Öl, den Wein und das gesiebte Mehl dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
5. In die Kastenform füllen und auf dem Backgitter in der Mitte des Ofens **25 bis 30 Minuten** backen.

Achtung: Er geht sehr schnell hoch und reißt in der Mitte auf. Das ist richtig so!

Wir servieren diesen Biskuitkuchen lauwarm mit Vanilleeis.

Tipp

Unser zitroniges Limonolio über das Vanilleeis geben! Ein tolle Kombination.