

Zitronen-Olivenöl-Kuchen



Aromatisch, saftig, locker und herrlich frisch! Dieser Zitronen-Olivenöl-Kuchen aus der Kastenform mit knusprigem Mandeltopping ist einfach in der Zubereitung, schmeckt richtig gut und bleibt lange frisch.

10-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

180 g Zucker (bei mir weißer Basterdzucker)

Abrieb 1 Bio-Zitrone

3 Eier (Gr. M)

2 TL Zitronensaft

$\frac{1}{4}$ TL Salz

150 ml Olivenöl
100 g Joghurt
225 g Mehl
2 TL Backpulver

Außerdem

40 g Mandelblättchen
2 -3 EL Aprikosenmarmelade (ohne Stücke)
Puderzucker zum Bestäuben
Fett für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker mit dem Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben und mit den Fingern miteinander verreiben. So entfaltet sich das Aroma richtig. Mindestens 10 Minuten stehen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Kastenform (25 cm) einfetten und in der Mitte mit einem Streifen Backpapier auslegen.
4. Den Zitronen-Zucker mit den Eiern und dem Salz gründlich verrühren.
5. Olivenöl, Joghurt und Zitronensaft dazugeben und für ca. 2 Minuten verrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen. Nur solange vorsichtig unterrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
7. Den Teig in die Backform füllen und im unteren Drittel des Backofens ca. 55-65 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.
8. Nach der Backzeit den Kuchen abkühlen lassen, bis er noch lauwarm ist. Danach den Zitronenkuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett erkalten lassen.
9. Inzwischen die Mandelblättchen in einer fettfreien Pfanne goldbraun anrösten und zur Seite stellen.
10. Die Aprikosenmarmelade kurz erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die

Oberfläche des Kuchen mit der noch warmen Marmelade bestreichen und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

11. Wer mag, kann den Kuchen vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäuben.