



Middlesex

Olivenöl-Joghurt-Kuchen

Für 8 Personen

360 g griechischer Sahnejoghurt

160 ml Olivenöl

3 große Eier

250 g Kristallzucker

¾ TL Vanilleextrakt

Ausgepresster Saft und fein abgeriebene Schale von 1 kleinen unbehandelten Orange

350 g Weizenmehl

2½ TL Backpulver

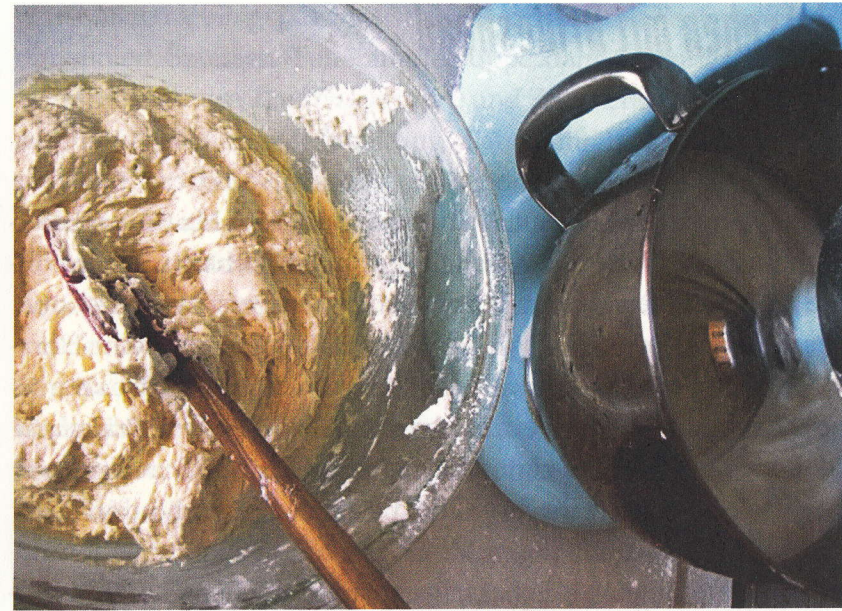
¾ TL Natron

½ TL Salz

40 g Mandeln, grob gehackt

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform von 22 cm Durchmesser einfetten, den Boden mit einem kreisförmig zugeschnittenen Backpapierkreis auslegen und das Backpapier ebenfalls einfetten.

In einer großen Schüssel den Joghurt mit dem Olivenöl, den Eiern, dem Zucker, der Vanille, dem Orangensaft und der Orangenschale aufschlagen. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und dem Salz vermengen. Die trockene zur feuchten Zutatenmischung geben und zu einem glatten Teig ver-



mischen. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Etwa 45 Minuten im Ofen backen, bis ein in die Mitte eingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt. Den Kuchen vor dem Servieren leicht abkühlen lassen oder vollständig abkühlen lassen und kalt genießen.