



Zitronenkuchen aus Capri

mit kalt gepresstem Olivenöl (von den Hügeln von Salerno)

kalt gepresstes Olivenöl (v.d.Hügeln v. Salerno)	100 gr.
Puderzucker	120 gr.
geschälte Mandeln	200 gr.
weiße Schokolade	180 gr.
Zitronat	30 gr.
Vanilleschote	½
AMALFI-Zitrone (Schale)	1 (oder 2 normale Zitronen)
5 ganze Eier	250 gr.
Zucker	60 gr.
Kartoffelstärke	50 gr.
Trockenhefe für Süßspeisen	5 gr.

Die zerkleinerten, geschälten Mandeln mit dem Puderzucker und dem Inneren der halben Vanilleschote vermischen und zur Seite stellen. Die weiße Schokolade reiben oder sehr fein schneiden.

Das Eiweiß der 5 Eier mit dem Zucker in einer großen Schüssel so lange schlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat. Zu der Mandel-Puderzucker-Masse, die zerkleinerte weiße Schokolade und das sehr fein gehackte Zitronat, die geriebene Schale der AMALFI-Zitrone (bzw. der 2 normalen Zitronen), die Kartoffelstärke, sowie die Trockenhefe und das Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen! Das Olivenöl und zuletzt die geschlagene Eimasse mit einem Teigspachtel gut unterheben und vermengen.

Die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Springform (22 cm Durchmesser) geben, im Backrohr 5 Min. bei 200 °C, danach 45 Min. bei 160 °C backen.

Danach den Kuchen in der Form abkühlen lassen und im noch lauwarmen Zustand! aus der Form nehmen. Nach einer Stunde mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Buon *appetito* !



ERLEBNISREISEN
Cultrona