

# Zimfkuchen mit Zitronenguss

## ZUTATEN:

4 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse „ natives Olivenöl extra“ (Kerá),  
1Tasse Milch, 1 TL Zimt, 3 Tassen Weizenmehl,  
1 TL Backpulver, 1 Tasse gemahlene Mandeln (ungeschält)

## ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 2-3 vorheizen.  
Eier und Zucker mit den Schneebesen des Handrührers schaumig  
rühren. Anschließend das Olivenöl mit dünnem Strahl während  
des Rührens dazulaufen lassen. Milch und Zimt untermischen.  
Mehl, Backpulver und Mandeln vermischen und nach und nach  
unterheben, so dass ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die  
eingefettete Springform füllen. Im Backofen auf der zweiten  
Schiene von unten etwa 45-60 Minuten backen.  
Zitronenzimtguß: 1/2 Pack. Puderzucker, 2-3 EL Zitronensaft,  
1 gestrichener TL Zimt  
Zubereitung: alles miteinander vermischen und auf den Kuchen  
streichen.

## TIPP:

Der würzige Kuchen bleibt in Alufolie oder in einer Blechdose gut  
1 bis 2 Wochen frisch.

