

Glühwein-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Olivenöl
Test

1 1/2 c Olivenöl
1 1/2 c Orangensaft
1 1/2 c Zucker
2 tb Weinbrand; evtl. etwas mehr
1 ts Natron; Baking Soda
1 ts Zimt
1 ts gemahlene Nelken
1/2 c Walnusskerne
1/2 c Rosinen
600 g Mehl
einige Sesamsamen
etwas Öl

Öl, Orangensaft und Zucker verrühren. Soda im Weinbrand auflösen und zugeben, dann Zimt- und Nelkenpulver unterrühren.

Nach und nach das Mehl zugeben und einarbeiten. Zum Schluß Walnußkerne und Rosinen untermengen.

Teig in eine gefettete mittelgroße Backform füllen und glattstreichen. Mit Sesamsamen überstreuen. Kuchen im Ofen (keine Temperatur angegeben) 40-50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Quelle: Sofia Souli, "The Greek Cookery Book" erfasst & übersetzt von Petra