

Zutaten für eine runde 26er Backform:

4 Eier Gr. M
180 g Zucker
etwas Vanille
1 TL Zitronenabrieb, Zitrone - bio, unbehandelt
200 ml Milch
180 ml Öl
200 g Mehl
1 Pkg. Backpulver (=16 g)
150 g Nüsse nach Wahl (z.B Hälfte geröstete Haselnüsse, Hälfte Walnüsse)



Zubereitung:

- 1) Legt den Boden einer 26er Springform mit Backpapier aus. Wenn ihr wollt, auch die Seiten. Jedenfalls sollten diese nicht eingefettet werden, damit der Kuchen in die Höhe wachsen kann.
- 2) In einer Schüssel mixt ihr Eier, Zucker, Vanille und Zitronenabrieb, bis die Masse hell-gelb und schaumig ist. Gebt unter Rühren Milch und Öl dazu.
- 3) Vermischt Mehl und Backpulver und siebt es über die Masse. Kurz verrühren und die Nüsse einrühren.
- 4) Die Masse in die vorbereitete Form umfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad O/U Hitze ca. 35-40 min backen. Danach eine Stäbchenprobe machen.
- 5) Den Kuchen kurz auskühlen lassen. Danach, solange er noch warm ist, das Backpapier entfernen und auf einen Servierteller stellen. Vollständig abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und genießen. Stets luftdicht verpackt lagern. Haltbarkeit: 2 Tage bei Zimmertemp. 1 Woche im Kühlschrank.

Sastojci za kalup od 26 cm:

4 jaja vel. M

180 g šećera

malo vanilije

1 kašičica limunove korice, limun - organski,
neobrađen

200 ml mlijeka

180 ml ulja

200 g brašna

1 pak. praška za pecivo (=16 g)

150 g orašastih plodova po vašem ukusu (npr. pola prženih lješnjaka, pola oraha)



Priprema:

1) Dno kalupa od 26 cm obložite pek papirom. Ako želite, to možete uraditi i sa rubovima. U svakom slučaju se oni ne pomašćuju, kako bi kolač mogao da raste i da postane vazdušast.

2) U posudi kremasto umutite jaja, šećer, vaniliju i limunovu koricu, dok smjesa ne postane svijetlo-žuta i pjenasta. Dodajte mlijeko i ulje uz stalno miješanje.

3) Brašno i prašak za pecivo sjedinite i prosijte preko smjese. Kratko nastavite da miksate pa umiješajte orahe/lješnjake.

4) Smjesu sipajte u pripremljeni kalup i pecite u zagrijanoj rerni na 170 stepeni g/d grijači oko 35-40 minuta. Zatim provjerite čačkalicom da li je gotov.

5) Ostavite kolač da se malo ohladi a zatim, dok je još topao, uklonite pek papir i stavite ga na tanjir za serviranje. Ostavite da se potpuno ohladi, pospite šećerom u prahu i uživajte. Uvijek ga čuvajte u hermetički zatvorenoj kutiji. Rok trajanja: 2 dana na sobnoj temperaturi. 1 sedmica u frižideru.