



BASILIKUM-KUCHEN

Categoria: Süßspeisen **Tempo di preparazione:** 120 Minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 8

- 250 g Zucker
- 8 g frisches Basilikum
- 6 Eier
- 150 ml Milch
- 150 ml Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 700 g italienisches 00-Mehl
- 1 Päckchen Backpulver für Torten
- Puderzucker und ein paar Blätter frisches Basilikum für die Garnitur

Dieser Basilikumkuchen ist weich, leicht und hat ein feines Aroma. Er eignet sich hervorragend zum Frühstück oder zum Nachmittags-Kaffee. Kurz vor dem Servieren kann er mit Puderzucker oder etwas geriebener Zitronenschale bestreut werden.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **120 Minuten**

Portionen: **8**

Zubereitung

Zucker und Basilikum in einen Mixbehälter geben und mixen, bis ein feines Pulver entsteht.

Die Eier über einer Schüssel öffnen und mindestens 10 Minuten lang aufschlagen, bis sie sehr luftig geworden sind.

Die Milch, das Pflanzenöl und die Vanilleessenz hinzugeben, verrühren und dann das gesiebte Mehl und das Backpulver hinzufügen.

Die Masse in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker und ein paar Blättern frischem Basilikum verzieren.

