

Ciambella

Zutaten

Mehl (Typ 405)	300 g.
Eier	6
Zucker	250 g.
Sonnenblumenöl	1 kleine Tasse (z.B. Espressotasse)
Milch	1 kleine Tasse
Likör	1 kleine Tasse
(z.B. Limoncello oder Gin)	
Butter zum Einfetten.	

Zubereitung

Die Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit dem Zucker verrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Zunächst die zwei Teile vermischen und danach die flüssige Zutaten dazu geben (Sonnenblumenöl, Milch und Likör). Anschließend das Mehl vorsichtig vermengen ohne die Eiermischung zu schlagen. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 150 Grad ca. 40 Minuten backen, ohne die Backofentüre zu öffnen. Tipp: Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, wenn sich der Teig vom Rand löst.

Den Kuchen erkalten lassen und genießen: buon appetito!

Typisch italienisch: Ciambella wird bei italienischen Familien oft zum Frühstück zusammen mit Cappuccino oder Milchkaffee verzehrt.