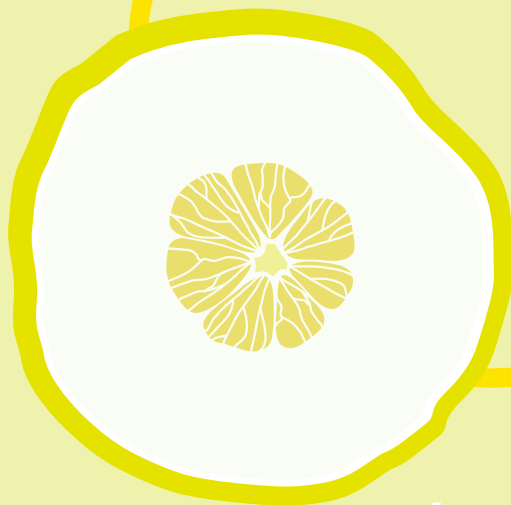
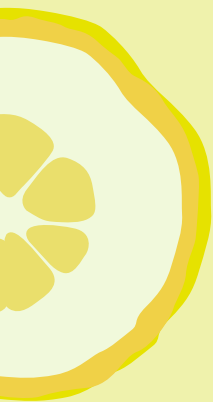


# CEDRI

ZITRONENKÜCHLEIN  
MIT OLIVENÖL





# CEDRI

## ZITRONENKÜCHLEIN MIT OLIVENÖL



35 min



8 – 10 Stück

- 250 g** Fleisch einer Cedri-Zitrone
- 2 EL** Abrieb einer Cedri-Zitrone
- 100 g** Zucker
- 125 ml** feines Olivenöl
- 2** Eier
- 250 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** frischer Rosmarin, feingehackt
- 1 Prise** Zimt, gemahlen
- 1 Prise** Salz
- 8 – 10 TL** Cedri-Marmelade
- Außerdem:** Olivenöl, Zucker, Puderzucker

Reiben Sie die Schale der Cedri-Zitrone.

Schneiden Sie 250 g des weißen Cedri-Fruchtfleisches in feine Würfel. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und geben Backpulver, Zimt sowie eine Prise Salz hinzu. Außerdem fügen Sie die Eier, Zucker, Zitronenabrieb, Rosmarin und Olivenöl hinzu und kneten alles zu einem festen Teig. Der Teig wird sehr fest und klebrig. Mischen Sie die Fruchtfleischwürfel ebenfalls unter die Masse.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Benetzen Sie ein Muffinblech mit etwas Olivenöl. Geben Sie etwas Zucker hinein und schwenken das Blech, bis die Vertiefungen mit Zucker bedeckt sind. Mulden bis zur Hälfte mit dem Teig füllen und jeweils einen Teelöffel der Cedri-Marmelade in die Mitte geben. Restliche Teigmasse verteilen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Lassen Sie die Küchlein etwas abkühlen und stürzen Sie sie dann aus der Form. Bestäuben Sie die Küchlein mit etwas Puderzucker und servieren Sie diese am besten noch warm.