

Topfkuchen mit schwarzen Oliven

100 g Roh-Rohrzucker

3 g gemahlener Ingwer

75 g Butter

1 TL Vanille oder Vanillezucker

100 ml Olivenöl (Mas de Bantonent Fruite vert)

6 g frische Hefe

5 ml Cognac

200 g feinstes Mehl

3 Eier

1 Glas Olivenkonfitüre (Châteaud Estoublon)

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter verrühren. Mehl (etwas zurückbehalten), Ingwer, Hefe dazugeben, Olivenöl und Cognac unterziehen. Olivenkonfitüre mit dem zurückbehaltenen Mehlmischen und unterheben. Eiweiß zu Eischnee schlagen, unterziehen und in eine gefettete Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 40 Minuten backen.