Herzhafter mediteraner Kuchen

Vorab-Info:
Vorbereitung: 15min.
Backzeit 45 min
Backofen Umluft 160°C

Zutaten:
120 g Butter
1 Bio-Zitrone (Saft und Schale)
Salz, Pfeffer
3 Eier
1 TL Senf
50 g Speisestärke
100 g entsteinte Oliven
100 g eingelegte getrocknete Tomaten
2 TL gerebelte italienische Kräuter
150 g geriebener Parmesan
100–150 ml Schlagsahne
220 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

1. Butter, Zitronenschale, Salz und Pfeffer weißcremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Senf zugeben und alles verrühren.

2. Stärke mit Oliven, gewürfelten Tomaten, geriebenem Parmesan und Kräutern mischen und zusammen mit dem Zitronensaft unter die Buttermasse rühren. Schlagsahne langsam hineinrühren.

3. Mehl und Backpulver darübersieben und unterheben. Teig in die zuvor gereinigte Silikon-Kasten-Welle geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft 45 Minuten backen. Sollte der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, abdecken.

4. Den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Nach Belieben mit grünem Salat servieren.

Tipp:

Historie:

Brot
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/herzhafter_kuchen?rev=1511251649

Last update: **25.03.2022 18:16**