19.10.2025 18:43 1/2 Herzhafter mediteraner Kuchen

## 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:** 

Quelle: Tupperware Deutschland

Kochen mit Tupperware Produkte Brot

Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/tupper:herzhafter\_kuchen?rev=1512660956

Last update: **25.03.2022 18:16** 



https://ddws.de/ Printed on 19.10.2025 18:43