04.11.2025 13:31 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:**

Brot

Essen und Mehr

- 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.	
Тірр:	
Historie:	

Last update: 25.03.2022 18:16

From:

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

Permanent link:

https://www.ddws.de/herzhafter\_kuchen?rev=1511251649

Last update: 25.03.2022 18:16



https://www.ddws.de/ Printed on 04.11.2025 13:31