

Herzhafter Kuchen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella

Ingrédients

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe oder 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 110g Olivenöl
- 200g Mehl
- 6g Backpulver
- 40g Vollmilch
- 50g flüssige Sahne
- 250g Mozzarella
- 75g gehackte Taggiasca-Oliven
- 100g gehackte getrocknete Tomaten

Préparation

1. Erstes Rezept in dieser neuen herzhaften Kategorie, ein Kuchen natürlich!
2. Ein herzhafter Kuchen also, hier in sommerlicher Version, da er mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella gefüllt ist. Passen Sie ihn nach den Jahreszeiten und Ihrem Geschmack an, mit anderen Käsesorten, anderen Kräutern, karamellisierten Zwiebeln, Trockenfrüchten (eine Haselnuss/Haselnussöl/Kürbis/Ziegenkäse-Variante für den Herbst zum Beispiel).
3. Lassen Sie Ihre Lust und Ihren Vorratsschrank sprechen!
4. Pfeffer.
5. Fügen Sie den Knoblauch und Oregano, dann das Olivenöl hinzu.
6. Geben Sie das zuvor gesiebte Mehl und Backpulver hinzu, dann die Milch und die Sahne.
7. Fügen Sie schließlich den in kleine Stücke geschnittenen Mozzarella sowie die Oliven und die getrockneten Tomaten hinzu.
8. Gießen Sie den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form.
9. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 165°C für etwa 1 Stunde (die Spitze eines Messers, das in den Kuchen gestochen wird, sollte sauber herauskommen).
10. Lassen Sie ihn abkühlen, dann nehmen Sie den Kuchen aus der Form und lassen ihn auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie ihn genießen!