



Herzhafter Antipasti-Kuchen

Zutaten:

200 g eingelegte Antipasti-Auswahl aus dem Kühlregal
(z.B. Oliven, Tomaten, Zucchini, Paprika...)
200 g Weizenmehl (Type 550)
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
100 g Parmesan, frisch gerieben
1 knapper EL Zucker
1 EL italienische Kräuter (TK, frisch oder getrocknet)
einige Hübe Pfeffer aus der Mühle
80 g weiche Butter
2 EL Olivenöl
100 ml Milch
4 Eier
2 EL Weißweinessig
1 rote Zwiebel



Zubereitung:

Das Mehl, Speisestärke, Backpulver, Parmesan und Gewürze in einer Rührschüssel vermischen. Die weiche Butter, Olivenöl, Milch, Eier und Weißweinessig zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Zwiebel in grobe Würfel schneiden, das Antipasti-Gemüse gut abtropfen lassen, klein schneiden und unter den Teig mischen (jetzt nicht mehr so viel rühren). Eine Kastenform (28 cm) mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und bei 160° Umluft für ca. 45 Minuten backen.

Wichtig!

Auf die Säure in Form von Weißweinessig darfst du nicht verzichten. Diese Zutat ist für das Backpulver ein wichtiges Triebmittel.

Den Kuchen nach dem Backen nur kurz in der Form ruhen lassen und dann stürzen, sodass er nicht zu schwitzen beginnt und speckig werden kann.

Tipp:

Wähle für die Zubereitung das eingelegte und bunt gemischte Antipasti-Gemüse aus dem Kühlregal. Es dürfen auch gerne Fetawürfel dabei sein oder gefülltes Gemüse wie Paprika, Tomaten oder Peperoni, dieses jedoch nicht klein schneiden, sondern einfach am Ende in der Form in den Teig drücken. Achtung, Peperoni können den Kuchen recht scharf machen!

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de