Olivenkuchen

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (12 Stücke)

» 300g Mehl
» 4 Ei(er)
» 50ml Olivenöl
» 50ml Weißwein
» 1 TL Backpulver
» 100g Emmentaler
» 100g Kochschinken
» 20g schwarze Oliven
» 20g grüne Oliven
» Salz

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mehl mit Eiern, Olivenöl, Weißwein, Backpulver und Salz mischen und einen geschmeidigen Teig kneten. Käse und Schinken fein würfeln, unter den Teig mischen. Die Oliven halbieren, entkernen und unterheben.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform mit Öl auspinseln, Teig hineingeben und glatt streichen. Im Ofen ca. 30min backen, auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und aufschneiden.

angelegt am: 31.08.2004 Rezept-Nr: 1265

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke