Rezept

Oliven-Cake

Ein Rezept von Oliven-Cake, am 28.04.2024

Zutaten

75 g	Bauchspeck
150 g	Gruyère oder Comté
50 ml	Olivenöl
1 Päckchen	Backpulver
100 ml	trockener Weißwein
75 g	gekochter Schinken
4	Eier (Größe M)
250 g	Weizenmehl
	Zucker
200 g	grüne, mit Paprika gefüllte Oliven (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Bauchspeck und den Schinken klein würfeln. Den Käse fein reiben.

2. Die Eier mit dem Olivenöl schaumig schlagen. Nach und nach Mehl, Backpulver, 1 Prise Zucker, den Weißwein und den Käse unterrühren. Die Oliven sowie die Speck- und Schinkenwürfel unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und diese in den kalten Backofen (Mitte) stellen. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) schalten und den Cake in ca. 50 Min. goldgelb backen.