

Rezept

Antipastikuchen

Ein Rezept von Antipastikuchen, am 27.04.2024

Zutaten

250 g eingelegte Antipasti (z. B. Paprikaschoten, Auberginen, getrocknete Tomaten und Zucchini)	200 g Mehl
100 g geriebener Parmesan	50 g Speisestärke
1 EL Zucker	2 TL Backpulver
1 TL Pfeffer	1 EL getrockneter Thymian
100 ml Milch	1 TL Salz
2 EL Balsamico bianco	100 g weiche Butter
Butter und Mehl für die Form	4 Eier (M)
	2 Knoblauchzehen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück (für 1 Kastenform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die eingelegten Antipasti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
2. In einer Rührschüssel Mehl, Stärke, Backpulver, Parmesan, Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Butter, Milch, Eier und den Essig dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. Alles mit den Quirlen des Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
3. Antipastigemüse nach Belieben etwas kleiner schneiden und unter den Teig mischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) in 40-45 Min. goldbraun backen.
4. Den fertigen Antipastikuchen aus dem Ofen holen und 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen oder völlig auskühlen lassen.