

Rezept

Pizza-Gugelhupf

Ein Rezept von Pizza-Gugelhupf, am 13.11.2024

Zutaten

50 g schwarze Oliven	75 g Salami (in dünnen Scheiben)
je 50 g rote und gelbe Paprikaschote (oder 100 g von einer Sorte)	75 g Hartkäse, z. B. Grana Padano
2 TL getrockneter Oregano	4 Eier
150 g passierte Tomaten (Tetrapak)	130 ml Olivenöl
3 TL Backpulver	300 g Mehl
Öl und Mehl für die Form	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 NAPFKUCHENFORM (Ø 24 CM, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Das Olivenfleisch vom Stein lösen und fein würfeln. Salami und Paprikastücke ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Käse fein reiben.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Eier mit Oregano und Käse verrühren, Öl und die passierten Tomaten nach und nach untermischen. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und mit 1 TL Salz unter Rühren dazugeben. Salami, Oliven und Paprika unter den Teig heben.
3. Eine Napfkuchenform einölen und mit wenig Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form geben und im Backofen (2. Schiene von unten) 50– 60 Min. backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Min.stehen lassen, dann aus der Form stürzen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden.