Rezept

Provenzalischer Olivenkuchen

Ein Rezept von Provenzalischer Olivenkuchen, am 26.05.2025

Zutaten

100 g	Ziegenkäserolle (ca. 4 cm Ø)
1 Pck.	Backpulver
200 ml	Olivenöl
200 g	Oliven (entsteint; nach Belieben grün oder schwarz)
250 g	Dinkelmehl (Type 630)
4	Eier (M)
100 ml	Weißwein
2 TL	getrocknete Kräuter der Provence

Außerdem

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 34 g F, 10 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden. Das Mehl mit Backpulver vermischen.

2. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen. Die Mehlmischung nach und nach mit den Rührbesen des Handrührgeräts unterrühren. Das Olivenöl und den Wein hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Oliven und zum Schluss den Ziegenkäse untermengen.

3. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) zunächst 15 Min. backen. Dann die Ofentemperatur auf 180° reduzieren und den Kuchen in ca. 35 Min. goldbraun backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form lösen und nach Belieben warm oder abgekühlt servieren.