

Rezept

STELIOS FRÜHSTÜCKS-KUCHEN

Ein Rezept von STELIOS FRÜHSTÜCKS-KUCHEN, am 28.06.2026

Zutaten

50 g Hartkäse zum Reiben (z. B. Pecorino)	75 g Schafskäse (Feta)
75 g eingelegte Paprikaschoten	100 g durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)
10 schwarze Kalamata-Oliven (ohne Stein)	3 Anchovisfilets (in Öl)
3 Eier (M oder L)	75 ml mildes Olivenöl
1/8 l Milch	250 g Mehl (Type 550)
2 TL Backpulver	1 Prise Zucker
Meersalz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Butter für die Form	Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (26 CM LÄNGE, CA. 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kastenform mit Butter einfetten und sorgfältig mit Mehl ausstreuen. Den Hartkäse reiben und den Feta nicht zu fein zerkrümeln. Die Paprikaschoten abtropfen lassen und ebenso wie den Speck klein würfeln. Oliven grob, Anchovisfilets fein hacken.
2. Die Eier in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz aufschlagen, dann das Olivenöl untermixen. Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und untermischen, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entstanden ist. Vorbereitete Zutaten gleichmäßig untermengen und den Teig mit Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) in 40 - 45 Min. goldbraun backen. Wird er zu dunkel, zwischendurch mit Backpapier abdecken.
3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen - wobei, lauwarm schmeckt er auch schon richtig gut ...