

Rezept

Süßer Kuchen mit Feta

Ein Rezept von Süßer Kuchen mit Feta, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|------------------------------------|
| 150 g getrocknete Tomaten (in Öl) | 4 Zweige Rosmarin |
| 1 Bio-Zitrone | 150 ml mildes Olivenöl |
| 80 g flüssiger Honig | 280 g Dinkelmehl (Type 630) |
| 4 M Eier | 150 g brauner Zucker |
| 1 Pck. Backpulver | 150 g Feta (Schafskäse) |
| 100 g Rosinen | 1 M Eiweiß |
| Öl und Mehl für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, von 2 Zweigen die Blättchen abstreifen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Tomaten und gehackten Rosmarin darin 1 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Honig, Zitronenschale und -saft dazugeben und alles weitere 2 Min. dünsten. Pfanne vom Herd nehmen und die Tomaten etwas abkühlen lassen, dann 3 EL Mehl unterrühren.
3. Den Backofen auf 160° vorheizen. Form einfetten und mit Mehl einstäuben. Eier mit übrigem Öl und 125 g Zucker cremig schlagen. Restliches Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach unter die Creme rühren. Den Feta klein schneiden, mit Rosinen und Tomaten unter den Teig rühren. In die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 45 Min. backen.
4. Übrigen Rosmarin klein schneiden, mit Eiweiß bestreichen, im restlichen Zucker wenden, auf Backpapier legen, die letzten 10 Min. mitbacken. Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form stürzen, mit Rosmarin verzieren. Auskühlen lassen.