Würziger Kuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	8
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit süß-scharfen Peperoni

Teig

4 Eiweiß

1 Prise Salz

4 Eigelb

100 ml Milch

100 ml Olivenöl

1 TL Salz

120 g Mozzarella-Perlen, abgetropft

100 g geriebener Greyerzer/
Gruyère

100 g süß-scharfe Peperoni (z. B. Peppadew), abgetropft, in Streifen geschnitten

50 g schwarze Oliven, entsteint, halbiert

250 g Mehl

1 EL Backpulver

Teig

Eiweiß mit Salz steif schlagen und beiseite stellen.

Eigelb, Milch, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mit einem Schwingbesen verrühren. Restliche Zutaten bis einschließlich den Oliven darunter mischen. Mehl und Backpulver beigeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen.

Backen

Teig in die Kastenkuchenform geben und auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 200 °C 30 Minuten lang backen.

Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 30 Min.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Mikrowellentaugliche Kastenkuchenform

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.09.2023