Herzhafter Olivenkuchen mit Paprika

Zutaten

4

- 250 g Mehl
- 1 Tütchen Backpulver (10 Gramm)
- 4 Eier
- 50 g Milch
- 25 g Olivenöl
- 100 g Bresc Kalamata olives (Kalamta-Oliven)
- 10 g Bresc Freshly chopped garlic (Frisch gehakter Knoblauch)
- 150 g Feta in kleinen Würfel
- 50 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver über einer Schüssel sieben. Eier, Milch und Olivenöl nacheinander hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Oliven, Feta und Paprika unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in eine Rührkuchenform geben. Den Kuchen in der Mitte des Ofens ca. 55 Minuten backen, bis er gar und goldbraun ist. Bis lauwarm oder kalt abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.

Gebrauchte bresc Produkte

Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g

Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g

Marinierte Paprikastücke 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000