

HERZHAFTER KUCHEN MIT PILZEN UND GERÖSTETEM PAPRIKA



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gegrilltes
Paprikapüree 450g



Bresc Pilzmischung 450g

ZUTATEN



- 500 g Mehl
- 300 g geriebener Käse
- 200 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- 200 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 190 g Zucker
- 20 g Sodaasche
- 10 g Salz
- 4 dl Olivenöl
- 4 Eier

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Formen spritzen, und bei 180 °C 15 Minuten backen.