

HERZHAFTER OLIVENKUCHEN MIT PAPRIKA



ZUTATEN

10 

- 625 g Mehl
- 3 Tütchen Backpulver (10 Gramm)
- 10 Eier
- 125 g Milch
- 65 g Olivenöl
- 250 g Bresc Kalamata olives (Kalamata-Oliven)
- 25 g Bresc Freshly chopped garlic (Frisch gehackter Knoblauch)
- 375 g Feta in kleinen Würfel
- 125 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Bresc Kalamata-Oliven-
Tapenade 1000g



Bresc Marinierte
Paprikastücke 1000g

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.