

saisonküche

Olivenkuchen mit Landjäger



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 50 Minuten backen + abkühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 360 kcal

Eiweiss: 16 g

Fett: 12 g

Kohlenhydrate: 44 g

Zutaten

Für 8 Personen, für 1 Cakeform à 25 cm

	Butter für die Form
460 g	Mehl
1 Beutel	Backpulver
1 TL	Salz
3	Eier
250 g	Quark
1 EL	Olivenöl
1	Landjäger
200 g	grüne Oliven
50 g	geriebener Greyerzer
	Milch zum Bepinseln

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Cakeform mit Butter ausreiben. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Eier, Quark und Öl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Landjäger in Würfelchen, Oliven in Ringe schneiden. Landjäger, Oliven und Käse zum Teig geben und gut verkneten. Teig in die Form füllen. Mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Mit etwas Milch bepinseln und in der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen. Olivenkuchen abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.