



# 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 begeben 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

