



# Würziger Cake

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 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelbe
- 100 ml Milch
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 120 g Mozzarella-Perlen, abgetropft
- 100 g geriebener Greyerzer
- 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

---

Eiweisse mit Salz steif schlagen und beiseitestellen.

Eigelbe, Milch, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mit einem Schwingbesen verrühren. Restliche Zutaten bis und mit Oliven daruntermischen. Mehl und Backpulver begeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen.

## Backen

---





Teig in die Cakeform geben und auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 30 Min.**

## Zubehör

---

Glasschale gehärtet

Mikrowellentaugliche Cakeform

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

31.05.2022

