

Cake aux deux olives



Olivenkuchen

Pour 8 personnes

75 g de farine + 15 g
30 g de maïzena
1 sachet de levure chimique
3 œufs
4 c. à s. de lait
50 g de beurre fondu + 20 g
2 c. à s. d'huile d'olive
125 g d'emmental râpé
1 tranche épaisse de jambon
100 g d'olives vertes
100 g d'olives noires
sel, poivre

Tamisez la farine avec la Maïzena, la levure et 2 pincées de sel. Incorporez **petit à petit** les 3 œufs battus avec le lait et l'huile, puis le beurre fondu et l'emmental rape et le poivre

Préchauffez le four sur thermostat 7

Dénoyautez les olives et découpez le jambon en dés.

Mélangez-les avec la pâte et versez-la dans un moule à cake **beurré et fariné**.

Enfournez et laissez cuire env. 40 mn.

Testez la cuisson avec un couteau, il doit ressortir sec.

Démoulez et servez encore tiède ou froid.

Für 8 Personen

75 g Mehl + 15 g (für die Form)
30 g Weizenpuder (Maizena, Mondamin o.ä.)
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
4 EL Milch
50 g geschmolzene Butter + 20 g (für die Form)
2 EL Olivenöl
125 g geriebener Emmentaler
1 dicke Scheibe Schinken
100 g grüne Oliven
100 g schwarze Oliven
Salz, Pfeffer

Sieben Sie das Mehl mit dem Weizenpuder und dem Backpulver sowie 2 Prisen Salz. **Nach und nach** die drei mit der Milch und dem Olivenöl verschlagenen Eier einarbeiten, dann die geschmolzene Butter, Käse und Pfeffer. **Heizen Sie den Backofen vor** auf 210°C. **Entsteinen Sie** die Oliven und schneiden den Schinken in Würfel. Alles in den Teig **mischen** und in eine **gebutterte und gemehlte** Kuchenform geben. Im Backofen etwa 40 Min. backen. **Prüfen Sie** mit einem Messer, ob der Kuchen gar ist, die Klinge muss trocken bleiben. **Nehmen Sie ihn aus der Form** und servieren ihn lauwarm oder kalt.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

