Cake Salé

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Kastenform, 11 x 29 cm):

300 g Mehl
1 EL Backpulver
½ TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 getrocknete Chilischote, fein gehackt
4 Eier
150 g Vollmilch, Raumtemperatur
125 g Olivenöl
150 g geriebener Käse (z.B. Comté, Gruyère, Cheddar)
100 g getrocknete Tomaten in Olivenöl, abgetropft und gehackt
75 g schwarze Oliven, entkernt und gehackt
Feingehackte Kräuter (z.B. Thymian, Basilikum, Rosmarin)
1 EL Mehl

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Chilischote vermengen. In einem Messbecher Eier, Milch und Olivenöl verquirlen. In einer zweiten Schüssel Käse, getrocknete Tomaten, Oliven und Kräuter mit einem Esslöffel Mehl vermengen. Das verhindert, dass die Zutaten beim Backen absinken. Jetzt kurz die flüssigen Zutaten unter die Mehlmischung rühren, dann die Käse-Tomate-Oliven-Kräuter-Mischung. Nur so lange rühren, bis der Teig gerade so zusammenkommt. Die Schüssel jetzt abdecken und den Teig 45 Minuten ruhen lassen, damit sich das Gluten entspannt und der Teig die Feuchtigkeit aufnimmt.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder Umluft vorheizen. Eine Kastenform leicht einbuttern und mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen. 38 bis 40 Minuten backen, bis das Gebäck golden ist und zurückfedert, wenn man darauf drückt. Zehn Minuten in der Form abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Zum Servieren den Kuchen in dicke Scheiben schneiden. Etwas Butter oder Olivenöl in eine Pfanne geben und die Scheiben anbraten, bis der Käse geschmolzen ist. Zwischendurch oder als Beilage zu Suppe oder Salat genießen!