Kuchen Backen Rezepte

Blumenkohlkuchen Mit Käse Und Schinken

Gattung: Gemüse, Kuchen, Backen, Schnell

Für den Teig:

200 g Mehl
100 g Magerquark
100 g Margarine/Butter

1 Teel. Salz, gestr.
1 Teel. Backpulver, gestr.

Für den Belag:

500 g Blumenkohl
1/4 Liter Wasser
4 Eier
200 g Sahne

400 g Gauda
200 g gek. Schinken (in Würfeln)
Pfeffer
Muskat

Während der Blumenkohl im 1/4 l Wasser gar kocht kann man die Zutaten für den Teig zusammenkneten und in eine gefettete Springform geben, bei 200 Grad für 10-15 min blind backen.

Während dieser Backzeit verrührt man Sahne, Eier, Pfeffer, Muskat, Schinkenwürfel und 200 g geriebenen Gouda miteinander. Die anderen 200 g Gauda kommen in Scheiben nachher über den Kuchen.

Man nehme also den vorgebackenen Teig aus dem Ofen, verteile den gekochten (gut abgetropften) Blumenkohl darauf, schütte die Eiersahne darüber und bedecke das ganze mit dem restlichen Käse. Das Ganze noch einmal für 30 min bei 200 Grad in den Ofen und lasst es Euch schmecken.

Dazu schmeckt ein trockener Weißwein, für Antialkoholiker ein herber Apfelsaft.