

Rührkuchen in der Kastenform mit Schinken und Oliven

Zutaten

3 Eier,
150 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
10 cl Sonnenblumenöl,
12,5 cl Milch,
100 g geriebener Emmentaler,
200 g gekochter Schinken,
75 g grüne Oliven,
1 Messerspitze Salz,
2 Messerspitze Pfeffer.

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C (Thermostat 6) vorheizen.
Die Oliven und den Schinken klein schneiden.
In einer Schüssel Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Nach und nach das Öl und die lauwarmer Milch einarbeiten. Kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den geriebenen Käse einrühren.
Schinken und Oliven in den Teig einarbeiten, umrühren.
Eine Kastenform einfetten, den Teig einfüllen und 45 Minuten backen.
Den Kuchen abkühlen lassen, bevor man ihn aus der Form holt.

Cake au jambon et aux olives

Ingrédients

3 œufs,
150 grammes de farine,
1 sachet de levure,
10 centilitres d'huile de tournesol,
12,5 centilitre de lait,
100grammes de lait,
200grammes de jambon cuit,
75grammes d'olives vertes,
1 pincée de sel,
2 pincées de poivre.

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
Découpez le jambon et les olives en morceaux.
Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère. Mélangez,
Incorporez le jambon et les olives à la pâte.
Versez le tout dans un moule et faites cuire au four pendant 45 minutes.
Laissez refroidir avant de démouler.

Ciasto z szynką i oliwkami

Składniki

3 jaja
15 g mąki
1 opakowanie proszku do pieczenia
10 centylitrów oleju słonecznikowego
12,5 centylitrów mleka
100 g startego żółtego sera
200 g gotowanej szynki
75 g zielonych oliwek

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzać do 180°C (termostat 6). Pokroić szynkę i oliwki. W salaterce wymieszać jajka, mąkę, proszek do pieczenia, sól i pieprz. Dodawać po trochu olej i podgrzane mleko. Dobrze wymieszać z serem. Do ciasta dodać szynkę i oliwki, dobrze wymieszać. Wyłożyć do foremki i piec 45 min. Po upieczeniu schłodzić i dopiero wyjąć z foremki.