

Kräuter - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Quiche, Pikant, Eigen

Zutaten für: 1 Stck.26 - 28cm Ø

TEIG

Geriebener Teig ohne Zucker

FÜLLUNG

5	Eier
0,4	Ltr. Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
0,2	Ltr. Sahne vermischen
	Kräuter frisch ca. 100g gehackt (Thymian, Estragon, Bärlauch, Salbei, Schnittlauch, Rosmarien, Petersilie)
2	Tomaten, Würfel

Anleitung:

Formen mit Teig ausrollen. Die Angegebene Menge wird etwas zu viele für eine Form sein. Einfach noch 2-3 kleine Backförmchen mit Teig auslegen.

Eier, Sahne, Sauerrahm und Gewürze vermischen. (Achtung nicht zu viel Gewürz zugeben, da die Kräuter würzig sind) Gehackte Kräuter zugeben und in die mit Teig ausgelegte Form füllen.

Die Tomate kurz in heißes Wasser tunken und in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomate halbieren, mit einem Esslöffel das Tomateninnere herausnehmen. Die Schale in kleine Würfel schneiden und auf dem Kuchen verteilen.

Wann ist der Kuchen gar? Die Backoberfläche des Kuchen's sollte sich fest, beim leichten andrücken anfühlen. Ist sie eher schwabelig, noch etwas weiter Backen.

Backen: 180°C ca. 20-25 Min.. Umluftbackofen 160°C 20-25 Min.

Am besten noch Warm servieren.