

## Mohncake mit Speck und Oliven

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Gruene Oliven; entsteint
100	Gramm	Gruyere-Kaese
200	Gramm	Bratspeck; gewuerfelt
200	Gramm	Butter; weich
4		Eier
100	ml	Weisswein
1/2	Teel.	Salz
250	Gramm	Ruchmehl; oder feines Vollkornmehl
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Mohnsamen
		Butter; fuer die Form
		Mehl; fuer die Form

### Anleitung:

Oliven in Streifen scheiden, dann mit dem Wiegemesser grob hacken. Gruyere an der Roestiraffel reiben. Speckwuerfelchen im eigenen Fett knusprig braten. Auf Kuechenpapier Abtropfen lassen. Die Butter schaumig ruehren. Ein Ei nach dem anderen sowie den Wein Dazuruehren. Die Masse kraeftig schlagen. Salz, Mehl und Backpulver Mischen und beifuegen. Zuletz Oliven, Gruyere, Speck und Mohn Unterheben. Den Teig in die ausgebutterte und bemehlte Cakeform fuellen. Den Mohncake im auf 180°C vorgeheizten Ofen auf der zweitunterste Rille ca. 60 Minuten backen.

Moeglichst frisch essen !

Der Cake schmeckt lauwarm oder kalt zu Einem Glas Wein oder Bier.

Mit Salat serviert ist er auch eine Mahlzeit.