

Herzhafter Kuchen zum Wein

© Marianne Brendel

Für 4 - 6 Personen

300 g Schinken, roh
200 g Emmentaler, gerieben
250 g Mehl
4 St Eier
125 ml Olivenöl
125 ml Riesling, trocken
1 TL Thymian
1 Btl Trockenhefe (= 25 g frische Hefe)
Pfeffer, schwarz - reichlich aus der Mühle
etwas Muskat aus der Mühle

Zunächst den trockenen Weißwein sorgfältig auswählen. Den soll man später auch zum herzhaften Kuchen genießen. Ich empfehle da einen fruchtig, trockenen Riesling oder Grauen Burgunder aus Rheinhessen.

Den Schinken sehr klein würfeln, die Thymianblättchen hacken (es geht aber auch mit getrocknetem Thymian, gerebbelt).

Das Mehl mit allen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Mit Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den Teig anschließend in eine leicht gefettete Form füllen (am besten Gugelhupf oder Frankfurter Kranz).

Der Teig muss nicht aufgehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Elektro etwa 1 ¼ Stunden backen. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.

Dieses tolle Rezept verdanke ich meiner lieben Marianne. Der Kuchen (ist es wirklich einer?) schmeckt ganz hervorragend, eignet sich auch gut als Zwischengericht und ist der „Aha - Effekt“ eines jeden gemütlichen Weinabends.

