

## Pikante Kuchen

Zutaten für ein 12er oder zwei 24er Muffinblech(e) oder eine Kastenform:

### **Basisrezept:**

3	Eier (M)
100 ml	Pflanzenöl
100 ml	Milch
180 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
100 g	festen Käse, z. B. Gruyere, Appenzeller, Emmentaler ...
Salz, Pfeffer	
Öl und Dunst für die Form(en)	

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.  
Muffinblech/Kastenform mit Öl einfetten und mit Dunst bestäuben.
2. Eier aufschlagen – mit Öl und Milch verrühren.
3. Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Eimasse sieben – verrühren.
4. Geriebenen Käse und (je nach Variante) die entsprechenden Zutaten zugeben – würzen.
5. Teig in die entsprechende Form(en) füllen und sofort in den heißen Backofen stellen.
6. Mini-Muffins ca. 12-15 Minuten, Muffins ca. 25-30 Minuten backen.

Aus den Muffinformen stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Das Frosting mit einem Spritzbeutel auf die abgekühlten Kuchen dressieren.

### **oder**

Kastenform ca. 45-50 Minuten backen.

Vor dem Stürzen in der Kastenform abkühlen lassen.

Kuchen in Scheiben schneiden und mit Frosting bestreichen.

Die Scheiben können (können je nach Variante) vor der weiteren Verwendung evtl. auch getoastet werden.

### **Frischkäse-Kräuter-Frosting**

200 g Frischkäse, 100 g Quark, 50 g Sauerrahm

1-2 Handvoll frische Kräuter (Schnittlauch, Basilikum, Dill, Kerbel ... )

Salz, Pfeffer, Zucker

1. Frischkäse, Quark und Sauerrahm glattrühren, würzen.
2. Sehr fein geschnittene Kräuter unterrühren.

### **Varianten:**

**Zucchini-Parmesan-Kuchen:** Pflanzenöl durch Olivenöl ersetzen – 1 kleine feste Zucchini, fein gerieben und etwas ausgedrückt - 100 g Parmesan, fein gerieben - je 1 Handvoll Minze/Basilikumblätter, fein geschnitten - zum Teig geben.

**Karotten-Speck-Kuchen:** 1 mittelgroße Karotte, fein gerieben und etwas ausgedrückt - 100 g Speck, fein gewürfelt - 1 Handvoll Petersilie, fein geschnitten - zum Teig geben.

**Kuchen mit Ziegenkäse und Trauben:** Pflanzenöl durch Olivenöl ersetzen/festen Käse weglassen - 1 Crottin (kleiner runder Ziegenkäse/ca. 60 g), klein gewürfelt - 10-15 blaue kernlose Trauben - einige Rosmarinnadeln, fein gehackt – zum Teig geben.

**Kuchen mit Feta und Kräutern:** Pflanzenöl durch Olivenöl ersetzen - zusätzlich 200 g Feta, in kleine Würfel geschnitten - 2-3 Handvoll frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch ... ), fein geschnitten – zum Teig geben.

**Salami-Chorizo-Kuchen:** 50 ml Pflanzenöl und 50 ml Walnussöl verwenden - 100 g luftgetrocknete Salami, fein gewürfelt - 100 g Chorizo (pikante spanische Wurst), fein gewürfelt - 1 Handvoll Haselnüsse, grob gehackt - zum Teig geben.

**Kuchen mit Pute und Dill:** 200 g geräucherte Putenbrust, fein gewürfelt – 1 Handvoll Dill, fein geschnitten - zum Teig geben

**Italienischer Kuchen mit Rucola und Pancetta:** 100 g Parmesan, gerieben - 150 g Pancetta, fein gewürfelt - 1 Handvoll Rucola, fein geschnitten - zum Teig geben.

**Skandinavischer Kuchen mit Räucherlachs:** 100 g Räucherlachs, fein gewürfelt - 1-2 Handvoll Dill, fein geschnitten - 2 El rosa Pfefferkörner, zerstoßen - zum Teig geben.

**Kuchen mit Schinken und Salbei:** Verwendung von 100 g Mehl/80 g Vollkornmehl - 100 g Schinkenspeck, fein gewürfelt - einige Salbeiblätter, fein geschnitten - zum Teig geben.

**Apfel-Meerrettich-Kuchen:** 2 El Meerrettich aus dem Glas - 1 säuerlicher Apfel, in fein gewürfelt – zum Teig geben.

**Pesto-Kuchen mit Pinienkernen:** Verwendung von 50 ml Olivenöl statt Pflanzenöl - zusätzlich 3 El Pesto - 1 Handvoll Pinienkerne, geröstet und gehackt - zum Teig geben.

**Kuchen mit getrockneten Tomaten:** Pflanzenöl durch 80 ml Olivenöl ersetzen - 100 g getrocknete Tomaten, fein gewürfelt - Zeste von ½ Zitrone (feiner Abrieb) - 1 Handvoll Basilikum, fein geschnitten - einige Thymianblättchen - zum Teig geben.

**Kuchen mit Quark und Schnittlauch:** Festen Käse und Milch weglassen - 200 g Quark - 1 TL Paprikapulver, edelsüß - Prise Cayennepfeffer - 1 mittlerer Bund Schnittlauch, fein geschnitten - zum Teig geben.