

# Fleischerkuchen

## Beef Edition



### SIE BRAUCHEN:

- 100g Beef Edition Ham (2 Pkg.)
- 75g Beef Edition Landjäger
- 2 geschälte Schalotten
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL Thymian gerebelt
- 1/2 Peperoncini
- 350g Mehl (Typ 405)
- 1 Pkg. Backpulver
- 4g Kurkuma
- 5 Eier
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Vollmilch
- 2,5 EL Olivenöl

Die Schalotten fein würfeln, in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig braten und abkühlen lassen. Beef Ham in feine Streifen und die Landjäger in kleine Würfel schneiden. Peperoncini waschen und samt Kerne in sehr feine Ringe schneiden.

Mehl in eine Schüssel sieben und das Kurkuma und Backpulver untermischen. Eier, Weißwein, Milch und Olivenöl zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Nun die Schalotten, den Thymian und die geschnittenen Beef-Produkte unterrühren.

Eine passende Kastenform ausbuttern und den Teig einfüllen.

Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen und den Kuchen auf einem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten ca. 60 Minuten backen. Das kann je nach Ofentyp variieren.

Den Kuchen vor dem Stürzen einige Minuten ruhen lassen, dann auf einen Rost stürzen und etwas abkühlen lassen.

Der Kuchen passt als Snack zu einem Wein oder Bier oder auch zu einem Salat.

Schwarzwaldhof  
Fleisch und Wurstwaren GmbH  
Waldshuter Straße 37 | 78176 Blumberg  
Telefon: +49 7702 - 531-0  
Mail: info@schwarzwaldhof.de

