

Pikanter Schinken-Rührkuchen



Zutaten

200 g	Butter oder Margarine	2 Teel.	Backpulver
6	Eier	200 g	geriebener Gouda oder Mozzarella
200 g	Mehl	2	bunte Paprika
200 g	klein geschnittener Kochschinken oder	1	Zwiebel
125 g,	gewürfelter Katenschinken		Salz, Pfeffer
			Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung

Paprika und Zwiebel in der Culinaire zerkleinern. Butter od. Margarine glatt rühren, nach und nach die Eier dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

Paprika und Zwiebel dazugeben, würzen und gut vermischen.

Den Teig in eine Gugelhupfform füllen und bei 190 °C ca. 35-40 Minuten backen.