Rezept: Herzhafter Kastenkuchen "Croque-Cake"

Anleitung № 1436

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger

Arbeitszeit: 40 Minuten

Wer eine Quiche Lorraine liebt, wird auch von diesem Original französischem Rezept begeistert sein. Der **"croque-cake"** wird mit Toastbrot und Schinken gerfertigt. Vegetarier können alternativ zum Schinken beispielsweise Auberginenmus verwenden.

Zutaten für 6 Personen:

- 8 Scheiben Toastbrot
- 4 Scheiben Kochschinken
- 300 ml Schlagsahne
- 200 g geraspelter Mozarella
- 100 g geraspelter Gouda
- Salz & Pfeffer

So einfach und schnell gehts:

Heizen Sie zunächst den Backofen auf 180°C vor.

Mischen Sie in einer Schüssel den Käse mit der Schlagsahne und würzen Sie die Masse mit Salz und Pfeffer. Buttern Sie Ihre Kastenform ein und legen Sie den Boden der Form mit zwei Scheiben Toastbrot aus.
Schneiden Sie den Kochschinken in kleine Stücke und verteilen Sie diesen auf dem Toastbrot.
Verteilen Sie ca. ein Viertel der Sahne-Käse-Masse auf Toastbrot und Schinken.

Versehen Sie die Kastenform mit weiteren Lagen Toastbrot, Schinken und Käse-Masse, bis die Form bis auf einen ca. 1 cm hohen Rand gefüllt ist.

Im Backofen für ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.

So schmeckt's am besten:

Servieren Sie den Kuchen möglichst warm. Reichen Sie dazu einen grünen Salat.

Variieren Sie dieses Rezept nach eigenen Vorstellungen: mit Gemüse wie beispielsweise, mit provenzalischer Tapenade (schwarzer Olivenpaste) oder mit Auberginenkaviar schmeckt der herzhafte Kastenkuchen ebenso lecker.

... und als Nachspeise

Ebenfalls genial einfach zu backen und sehr lecker ist ein selbst gefertigter **Schoko-Birnen-Kuchen mit Spekulatius** Keksen. Dieser schmeckt sogar zu Ostern. Sie finden das leckere Rezept unter **Anleitung 1437**.

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge