



BISKUITKUCHEN MIT KÄSE UND PETERSILIE

Categoria: Süßspeisen **Tempo di preparazione:** 45 Minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 80 g Petersilienblätter (ohne Stängel)
- 15 g Minzblätter
- 83 g natives Olivenöl extra
- 145 g italienisches 00-Mehl oder Weizenmehl Typ 405
- 10 g Speisestärke
- 8 g Vanillebackpulver für Kuchen
- 2 extragroße Eier
- 180 g Zucker
- 4 Esslöffel geriebener Käse (Parmesan oder Grana)
- eine Prise Salz
- Schlagsahne, zum Servieren

Dieser Kuchen überrascht nicht nur durch seine leuchtend grüne Farbe, sondern auch durch seine außergewöhnliche Weichheit, Süße und intensiven Duft ...

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **45 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Ein Viertel der Petersilie und Minze in einen Mixbehälter geben und auf niedriger Stufe pürieren. Die Geschwindigkeit langsam erhöhen und den Rest der Petersilie und Minze hinzugeben.

Die Hälfte des nativen Olivenöls extra hinzugeben, langsam in den Behälter träufeln und bei mittlerer Geschwindigkeit weitermixen, bis ein glattes Püree entsteht.

Dann den Rest des nativen Olivenöls extra hinzufügen und weitere 10 Sekunden mixen.

Das Püree sollte flüssig und samtig sein.

Das Püree in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen.

Für den Kuchen Mehl, Maisstärke, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen.

In der Küchenmaschine die Eier mit dem Zucker bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen, bis die Masse dick und schaumig ist und eine hellgelbe Farbe hat.

Die Geschwindigkeit verringern und das Petersilienpüree hinzufügen.

Den geriebenen Käse hinzugeben und erneut mischen. Nun die Mehlmischung zugeben und so lange mischen, bis alles vollständig vermischt ist.

Eine 26 cm große Gugelhupfform einfetten oder mit Backpapier auslegen, die Kuchenmischung einfüllen und bei Bedarf mit einem Spatel glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) ca. 25/30 Minuten backen (mit Alufolie abdecken, falls die Oberseite braun werden sollte).

Den Kuchen nach der Hälfte der Zeit im Ofen wenden, die Temperatur etwas absenken und weitere 5/8 Minuten backen.

Mit einem Spieß prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Der Kuchen sollte abkühlen, bevor er gestürzt wird. Mit Schlagsahne füllen und mit einem Zweig Petersilie garnieren.

Tipp: Für eine noch kräftigere Farbe lassen Sie die Masse einige Stunden im Kühlschrank ruhen. Alternativ kann er auch mit Vanille- oder Zitroneneis serviert werden.

