



Herzhafter Feigen-Schinken Kuchen

Zutaten für 1 Standard Kastenform

- 200 g frische reife Feigen
- 150 g roher Schinken
- 3 Eier (Größe M)
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 180 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ TL Zucker
- 100 ml Vollmilch
- 100 g Emmentaler
- 2 EL gehackte Walnüsse
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eine Kastenform für Kuchen oder Brot eignet sich für den Feigen-Schinken-Kuchen am besten. Wer die Form vorher mit Backpapier auslegt, der kann den fertigen Kuchen später besser aus der Form heben.
2. Die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen und mit einem Mixstab oder Schneebesen schaumig schlagen. In kleinen Portionen schrittweise Öl, Backpulver, Mehl, Milch und Zucker unterrühren.
3. Die frischen Feigen waschen, die Stielansätze abschneiden, vierteln und dann in feine Würfel schneiden. Mit einer Reibe 100 g Emmentaler abreiben. Den Schinken in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Walnüsse im Mörser klein zerstoßen.
4. Feigen, Schinken, Walnüsse und Käse unter den Teig heben und gut durchmischen. Eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und noch einmal mischen.
5. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 40 bis 45 Minuten goldbraun backen. Ob der Kuchen durchgebacken ist findet ihr mit der Stäbchenprobe heraus: Der Kuchen ist durchgebacken, wenn man einen Zahnstocher oder Holzspieß in den Kuchen sticht und kein Teig am Holz haften bleibt. Vor dem Servieren den Kuchen etwas abkühlen lassen.