

## PIKANTER KICHERERBSEN-OLIVEN-KUCHEN

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 15-45 MIN | VEGETARISCH



### Produktempfehlungen



KICHERERBSEN  
MEHL

### Zutaten (Für ca. 15 Scheiben)

Für den Teig:

- 150 g Müller's Mühle Kichererbsenmehl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 30 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 60 ml Olivenöl + für die Form
- 4 Eier
- 100 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 100 ml Milch
- einige fein geschnittene Rosmarinnadeln
- 50 g grüne und schwarze Olivenscheiben

Für den Aufstrich:

- 50 g Salzmandeln
- 1 Becher Ricotta (= 250 g)
- 40 g weiche Butter
- einige geschnittene Thymianblättchen
- 1 TL Dijonsenf

### Zubereitungen

Für den Teig Knoblauch abziehen und zerdrücken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe, Tomaten in feine Streifen schneiden. 1 TL Öl erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln dazugeben und ca. 3 Minuten dünsten. Eier und übriges Öl schaumig rühren. Mehle, Backpulver, Salz und Milch dazugeben und verrühren.

Knoblauchmischung, Rosmarin und Oliven zufügen, den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 28 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Gas: Stufe 2, Umluft 130 °C) ca. 50 Minuten backen.

Für den Aufstrich Salzmandeln grob hacken. Ricotta mit Butter, Mandeln und Thymian verrühren und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Kuchen auf Kuchengitter auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und mit dem Aufstrich servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten