

Mönchskuchen

Schwierigkeitsgrad: leicht, Gesamtdauer: ca. 70 Minuten

Was du brauchst:

- 4 Eier Größe M
- 250g Weizenvollkornmehl (Type 550)
- 250g Schinkenwürfel
- 150g geriebener Käse
- 125ml Olivenöl
- 42g frische Hefe
- 125ml Weißwein

Hinweis: Ihr könnt den Alkohol natürlich auch weglassen, der Kuchen schmeckt auch ohne sehr gut.

Fun Fact: Alkohol, auch Ethanol genannt, wird ab einer Temperatur von 78°C gasförmig und verflüchtigt sich. Je länger Speisen mit Alkohol also unter hohen Temperaturen gebacken oder gekocht werden, desto eher verflüchtigt er sich. An sich kann aber nie garantiert werden, dass der gesamte Alkoholanteil aus dem Essen verschwindet, im Zweifel also lieber weglassen.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem weichen Hefeteig verkneten, dies geht am besten mit den Händen, ansonsten aber auch mit dem Knethaken eines Handrührgeräts.
2. Eine Springform einfetten und den Teig hineingeben, anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 60 Minuten lang backen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt sowohl wenn er warm, als auch wenn er kalt serviert wird und lässt sich gut mit gesalzener Butter kombinieren.