

## Apéro-Cake

### Zutaten

300 g	Mehl
80 g	Gruyere - gerieben
1	Backpulver
1 TL	Salz
	Pfeffer nach Bedarf
80 g	Butter
1 dl	Milch
4	Eier
50 g	getrocknete Tomaten mit Knoblauch (auch schon mit frischen Tomaten ersetzt)
1 Bund	gemischte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Thymian)
120 g	entsteinte Oliven (grün und schwarz) Ggf. Mandelstifte

### Experimentiervorschrift

Mehl, Käse, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen. Milch und Eiern verrühren. Eiernmilch und Butter zum Mehl geben und alles glatt rühren. Tomaten in feine Streifen schneiden, Kräuter hacken. Oliven ggf. etwas zerkleinern. Alles zum Teig geben und einarbeiten. In eine Kastenform geben. In der unteren Ofenhälfte etwa 30 min. bei 180° C backen. Die Oliven können durch Gemüsestücke, Nüsse oder Mandelstifte ersetzt werden.