

Artischocken Cake

225 g Mehl
6 g Backpulver
4 Eier *mischen*
5 EL Olivenöl
1 dl Weisswein

100 g Greyerzer
100 g grosse Artischockenböden, gebraten *Klein schneiden und unter
Teig rühren*
70 g Steinpilze (Vegi) **oder**
70 g Schinken (Standard Variante)
40 g Oliven ohne Stein Taggiasca-Oliven grün od. schwarz)
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss

*In ausgebutterte, ausziehbare Backform (Grösse 1,5 l zu 2/3 gefüllt) füllen
30 Minuten bei 190°C im vorgeheizten Backofen backen*

Lauwarm servieren