

Der Kochklub für Kinder



Tomatenkuchen

Zutaten:

200 g Mehl
½ TL Salz
75 g Butter
1 EL Obstessig
4 EL Milch
100 g Gouda mittelalt
4 EL Sahne
2 Eier
Pfeffer, Salz
Kräuter der Provence
300 g Rispen-Tomaten
Knoblauch



Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit 1/2 Teelöffel Salz mischen. Kalte Butter in Flöckchen über das Mehl verteilen. Obstessig oder Weißweinessig und kalte Milch zufügen und alles ausreichend lange zu einem geschmeidigen Teig kneten. Am besten geht das per Hand. Zuerst bleibt der Mürbeteig recht trocken und bröselig. Erst nach einer Weile wird er geschmeidig.

Den Mürbeteig zwischen zwei Klarsichtfolien legen und mit der Kuchenrolle etwas größer als eine 26er Quicheform ausrollen. Die Quicheform leicht ausfetten, den Teig hineinlegen und einen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Quicheform in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 225° vorheizen. Mittelalten Gouda oder einen anderen pikanten Käse grob reiben und mit Sahne und Eiern verquirlen. Die Käsemasse mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Salz und Kräutern der Provence würzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und den Mürbeteigboden damit belegen. Einige Tomaten für die Dekoration beiseite legen. Tomaten mit Pfeffer, Salz, Kräutern der Provence und durchgepresstem Knoblauch würzen. Die Käsemasse auf den Tomaten verteilen.

Den Tomatenkuchen mit den beiseite gelegten Tomatenscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen bei 225° ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun überbacken

Jugendzentrum
TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

