

Paprikakuchen



Deutlich Paprika im Kuchen zu sehen

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Paprika (etwa 4 rote Paprikaschoten)

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Schmeckt leicht gemüsig

Zubereitung:

Paprika als Gemüseanteil für einen Gemüserührkuchen ist sehr grenzwertig, da Paprika sehr viel Wasser enthält. Es ist also zwingend notwendig, den fein geriebenen Paprika gut mit der Hand auszudrücken.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Paprika putzen, Kerngehäuse entfernen, Paprika grob zerteilen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Paprika gut mit der Hand ausdrücken, damit die Flüssigkeit entfernt wird, Masse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier

entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!