

# Mönchskuchen

Ein würziges Gebäck!

**Zutaten:**

4 Eier  
250 g Weizenvollkornmehl  
125 g Olivenöl  
125 g Weisswein  
150 g geriebener Käse  
250 g Schinkenwürfel  
1× Würfel oder Trockenhefe

**Zubereitung:**

Alle Zutaten verknetet man zu einem weichen Hefeteig. In eine Springform geben und gleich in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

**Tipp:**

Schmeckt warm hervorragend, kann aber auch gut kalt mit auf den Markt genommen werden. Am besten mit etwas gesalzener Butter und Bier geniessen.

