



# Lauchcake mit Rosmarin und Pinienkernen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      12

## Zubereitung

400 g Lauch  
50 g Butter  
2 Rosmarinzweige  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Lauch längs halbieren, waschen und in feine Halbringe schneiden. Lauch in Butter anschwitzen. Rosmarinnadeln abzupfen, hacken und zum Lauch geben. Lauch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auskühlen lassen.

1 EL Butter  
2 EL Paniermehl

Cakeform mit Butter ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.

**Garraum auf 160 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

80 g Butter  
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
125 g Parmesan, gerieben  
3 Eier  
150 ml Milch

Kreuzkümmel, Mehl, Backpulver, Ei, Butter, Milch und Parmesan zu einem glatten Teig verrühren. Lauch zugeben und den Teig in die Form füllen.

50 g Pinienkerne

Pinienkerne auf den Teig geben. Cakeform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.





**Backgut einschieben**

**Heissluft feucht 160 °C während 45 Min.**

Cake aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

## Zubehör

---

Cakeform, Länge 30 cm

Gitterrost

