Lauchcake mit Rosmarin und Pinienkernen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	12
Gerät	Combair HSE ab 2015

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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019