



# Preicake met rozemarijn en pijnboompitten

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Bereiding | 30 Mins               |
| Gaartijd  | 45 Mins               |
| Porties   | 12                    |
| Apparaat  | Combair SE vanaf 2015 |

## Bereiding

400 g prei  
50 g boter  
2 takjes rozemarijn  
zout  
peper  
nootmuskaat

De prei in de lengte halveren, wassen en in dunne halve ringen snijden. De prei in boter aanbraden. De rozemarijnnaden van de takjes trekken, fijn hakken en aan de prei toevoegen. De prei met zout, peper en nootmuskaat kruiden. Laten afkoelen.

1 el boter  
2 el paneermeel

De cakevorm met boter invetten en met paneermeel bestrooien.

**Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen**

80 g boter  
½ tl komijn, gemalen  
150 g bloem  
1 tl bakpoeder  
125 g Parmezaanse kaas, geraspt  
3 eieren  
150 ml melk

Komijn, bloem, bakpoeder, eieren, boter, melk en Parmezaanse kaas tot een glad deeg roeren. De prei toevoegen en het deeg in de cakevorm gieten.

50 g pijnboompitten

De pijnboompitten over het deeg verdelen. De cakevorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.





**Put the pastry in**

**Hot air humid 160 °C gedurende 45 Mins**

De cake uit de vorm storten en laten afkoelen.

## Accessoires

---

Cakevorm, lengte 30 cm

Rooster

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

