Rezept

Würziger Kräuter-Cake

Ein Rezept von Würziger Kräuter-Cake, am 28.04.2024

Zutaten

	je 1-2 Zweige glatte Petersilie, Koriandergrün und frische Minze
	1/2 TL Kräutersalz
1 TL	bunte Pfefferkörner, grob gehackt
4 EL	Olivenöl
1 Päckchen	Backpulver
	4-5 Halme Schnittlauch
3	Eier (Größe M)
	Zucker
3 EL	Naturjoghurt
150 g	Weizenmehl
50 g	Parmesan, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (20-25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, von Petersilie, Koriandergrün und Minze die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

2. Die Eier mit dem Kräutersalz, 1 Prise Zucker und den Pfefferkörnern schaumig schlagen. Den Joghurt und das Olivenöl unterrühren. Den Backofen auf 150° vorheizen.

3. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und dem Parmesan mischen. Diese Mischung nach und nach unter die Eiermasse heben. Die Kräuter unterheben und das Ganze in die Form füllen.

4. Den Cake im heißen Backofen (Mitte, Umluft 130°) in ca. 45 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.