

## Rezept

# Fenchel-Cake mit Räucherlachs

Ein Rezept von Fenchel-Cake mit Räucherlachs, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Fenchelknollen	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>1 EL</b> Anislikör (z. B. Pastis oder Pernod)
<b>100 g</b> Gouda	<b>100 g</b> Räucherlachs
<b>220 g</b> Weizenmehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>3</b> Eier (Größe M)	Zucker
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>100 ml</b> Vollmilch
<b>1 TL</b> getrockneter Dill	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (25-30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Fenchelknollen waschen, das Grün und holzige Stellen außen entfernen, die Knollen längs halbieren. Den harten Strunk keilförmig herausschneiden und den Fenchel klein würfeln. Die Fenchelwürfel in 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und der Fenchel bissfest ist. Den Anislikör unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Gouda fein reiben. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
3. In einer zweiten Schüssel die Eier mit 1 Prise Zucker schaumig rühren. Olivenöl und die Milch unterrühren, dann die Backpulver-Mehl-Mischung mit dem Gouda unterheben. Fenchel, Räucherlachs und Dill unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Den Cake im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Stäbchenprobe machen! Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. 10 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.