Rezept

Fenchel-Cake mit Räucherlachs

Ein Rezept von Fenchel-Cake mit Räucherlachs, am 18.05.2025

Zutaten

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

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.