

## Rezept

# Grüne-Bohnen-Cake mit Walnüssen

Ein Rezept von Grüne-Bohnen-Cake mit Walnüssen, am 07.05.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> feine grüne Bohnen	Salz
<b>80 g</b> Walnuskerne	<b>100 g</b> luftgetrockneter Speck
<b>250 g</b> Weizenmehl	<b>2 TL</b> Backpulver
Zucker	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>100 ml</b> Walnussöl (ersatzweise Olivenöl)	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (25-30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die grünen Bohnen waschen und putzen. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 Min. blanchieren - sie sollen bissfest sein. In ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Walnuskerne grob hacken. Den Speck klein würfeln. Die abgetropften Bohnen in kleine Stücke schneiden.

---

3. Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Zucker in eine Schüssel sieben. Die Eier mit dem Walnussöl schaumig rühren. Den Wein unterrühren. Dann die Mehlmischung nach und nach unterheben.

---

4. Die Bohnen, die gehackten Nüsse und die Speckwürfel untermengen. Den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Form füllen.

---

5. Den Grüne-Bohnen-Cake im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen! Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.