

Rezept

Pesto-Cake mit kandierten Tomaten

Ein Rezept von Pesto-Cake mit kandierten Tomaten, am 06.05.2024

Zutaten

5 reife Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 TL Puderzucker
4 EL Olivenöl	3 Eier (Größe M)
80 ml Olivenöl	170 g Weizenmehl
2 TL Backpulver	125 ml Vollmilch
100 g Parmesan, frisch gerieben	Pfeffer
100 g Basilikum-Pesto (aus dem Glas)	2 EL Pinienkerne
Puderzuckersieb	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Von den Tomaten die Stielansätze entfernen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech setzen.
2. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und grob hacken. Die Tomaten mit Knoblauch und Rosmarin bestreuen, mit dem Puderzucker bestäuben und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Tomaten im heißen Ofen (Mitte, Umluft 90°) ca. 60 Min. kandieren. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° schalten.
3. Für den Teig die Eier mit dem Olivenöl schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl, das Backpulver, die Milch und den Parmesan unterrühren. Den Teig mit etwas Pfeffer würzen. Die Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte das Pesto rühren.
4. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Pestoteigs in die Form geben. Die Hälfte der kandierten Tomatenviertel darüberlegen, darauf die Hälfte des hellen Teigs geben. Den Vorgang wiederholen und die Teigoberfläche mit Pinienkernen bestreuen.
5. Den Pesto-Cake im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Im ausgeschalteten Ofen noch 10 Min. ruhen lassen. Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Aufschneiden etwas abkühlen lassen.