

Rezept

## Rosmarin-Frischkäse-Cake

Ein Rezept von Rosmarin-Frischkäse-Cake, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>50 g</b> Butter	Zucker
<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>250 g</b> Weizenmehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>200 ml</b> Vollmilch
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>2 EL</b> Pistazienöl (ersatzweise Olivenöl)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Pistazien

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (ca. 25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

### Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter, 1 Prise Zucker und die Eier cremig rühren. Das Mehl und das Backpulver mischen und mit der Milch nach und nach unterrühren.
2. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und klein schneiden. Den Ziegenfrischkäse mit einer Gabel in kleine Stückchen teilen. Beides mit dem Pistazienöl unter den Teig heben. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Teig in die Form füllen. Die Pistazien grob hacken und auf den Cake streuen. Den Cake im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 45 Min. goldgelb backen.