

Rezept

Schnittlauchrahmkuchen mit Kräutersalat

Ein Rezept von Schnittlauchrahmkuchen mit Kräutersalat, am 29.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	Salz
½ Würfel Hefe (21 g)	½ TL Zucker
3 Eier	4 EL Rapsöl
100 g saure Sahne	100 g Frischkäse
200 g Schmand	2 Bund Schnittlauch
1 TL Kümmelsamen	Pfeffer
Mehl zum Arbeiten	Öl für das Blech
1 EL Apfelessig	½ TL feiner Dijon-Senf
3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker
1 - 2 Romanasalate	1 Bund Radieschen
1 Bund Bärlauch (ca. 20 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Für den Kuchen Mehl mit ½ TL Salz mischen. Die Hefe zerkrümeln und mit Zucker in 125 ml handwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, 1 Ei und Öl mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort mind. 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen übrige Eier, saure Sahne, Frischkäse und Schmand verrühren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Eiersahne mit Schnittlauch mischen und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.
3. Ofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Öl fetten. Teig auf dem Blech mit wenig Mehl ausrollen und den Schnittlauchguss darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis er leicht bräunt.
4. Währenddessen für den Salat Essig, Senf, Öl, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Zucker in einer großen Salatschüssel zu einem Dressing verrühren. Salate putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Bärlauch verlesen und waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Salat, Radieschen und Bärlauch mit dem Dressing mischen. Den Salat zum Schnittlauchrahmkuchen servieren.