

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CAKE MIT ZIEGENKÄSE UND BEEREN

Zutaten:

200g	Ziegenkäse
50g	Nüsse – Mandelscheiben oder Walnüsse etwas zerdrückt
50g	Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren)
150g	Mehl
2 TL	Backpulver
3 Stück	Eier
etwas	Salz, Pfeffer
1 DL	Olivenöl (oder Sonnenblumenöl)
1.25 DL	Milch
100g	Käse Parmesan, Gruyere – nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Den Ziegenkäse in kleinere Stücke schnieden. Nüsse grob hacken. Beeren waschen.

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen – Salz, Eier und Pfeffer zugeben und gut verrühren. Nach und nach das Öl, warme Milch und den Gruyere/Parmesan einrühren. Ziegenkäse, Nüsse und Beeren zugeben und sorgfältig untermengen.

Den Teig in eine Cake- oder Torten Form geben und bei ca. 180° C. 30-40 Minuten backen (je nach Grösse der Form). Mit etwas Ziegenfrischkäse-Dip servieren.