

Stadtteilkantine

Menu vom 18. November 2023

Rezept der Salatbeilage:

CAKE MIT KORNIGEM SENF

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 50 Minuten

200 g Mehl, vermischt mit
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
100 ml Pflanzenöl
100 ml fettarme Milch
100 g Gruyère, frisch gerieben
2 EL Senf „à l'ancienne“ (körniger, mittelscharfer Senf)
1 kleines Bund frischer Estragon
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Estragon fein hacken.

Eine Cake-Form (Kastenform) mit Butter einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen (siehe S. 8).

Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Öl, der Milch und dem Senf leicht aufschlagen. Das Mehl, den geriebenen Gruyère und den klein gehackten Estragon hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermischen. Den Teig in die Backform füllen und in den Ofen stellen. (Abb. S. 73)

Den Cake 50 Minuten backen. Vor dem Stürzen etwas abkühlen lassen. Erst nach dem vollständigen Abkühlen aufschneiden.