

Lachs-Cake

Lachs und Feige: ein aussergewöhnliches Paar.

Hübsche Fingerfoodkreation für das Fest.

Ist Lachs im Spiel, wird es immer edel. Ein festliches Lecker-Bisschen.

Zutaten

250g Mehl
15g Backpulver
5 Eier
80g Butter, flüssig
80g Öl
2dl Milch
5g (Räucher)salz
1 Frühlingszwiebel
150g Rauchlachs
2 Feigen
150g Emmentaler, gerieben
60g Leinsamen

Dekoration

Räucherlachs
Zitrone
Rote Pfefferkörner
Frühlingszwiebelringe

Zubereitung

Etwa 25 Minuten+1 Stunde backen

- 1** Aus Mehl, Backpulver, Eiern, Butter, Öl, Milch und Räuchersalz einen Teig zubereiten.
- 2** Frühlingszwiebel, Lachs und Feigen klein schneiden und mit dem Emmentaler und den Leinsamen zum Teig geben.
- 3** Den Teig in eine ausgebutterte Form geben. Im auf 160°C vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen, danach die Temperatur auf 140°C reduzieren und weitere 50 Minuten backen.
- 4** Cake aus der Form nehmen, auskühlen lassen und nach eigener Vorliebe dekorieren.

Tipp

Die Feigen können frisch oder getrocknet sein.

