

Pesto-Cake mit Pinienkernen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 50 Min.
für eine Cakeform von ca. 25 cm, gefettet

Pesto

50 g **Basilikumblätter**, geschnitten
1 **Knoblauchzehe**, gepresst
100 g **Pinienkerne**, geröstet,
6 Esslöffel beiseite gestellt

alles im Mörser fein zerstoßen oder im Cutter pürieren

½ Teelöffel **Salz**

salzen

2 Esslöffel **geriebener Parmesan**

nach und nach daruntermischen

5 Esslöffel **Olivener Öl**

nach und nach daruntermischen, beiseite stellen

Teig

200 g **Mehl**

100 g **geriebener Parmesan**

1 Teelöffel **Backpulver**

alles in einer Schüssel mischen

1 ½ dl **Milch**

2 **Eier**

gut verrühren, begeben, mischen

beiseite gestellter Pesto

beiseite gestellte Pinienkerne gut daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Statt selbst gemachten Pesto 150 g Pesto aus dem Glas verwenden.

Haltbarkeit: Der Cake schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/2): 14 g Fett, 9 g Eiweiss, 13 g Kohlenhydrate, 900 kJ (215 kcal)

Getränkavorschlag: Mineralwasser, Weisswein (z. B. Féchy, grüner Veltliner), kräftiger Rotwein (z. B. Nebbiolo, Primitivo).

