
Typ: Vorspeise

Quelle: Zeit-Magazin

Bemerkungen: Zwischen den Mahlzeiten darf man nichts essen. Man sollte drei Liter Wasser am Tag trinken, morgens selbst bei bewölktem Himmel Creme mit Lichtschutzfaktor auftragen und sich abends vor dem Zubettgehen abschminken. Das sind die weiblichen Kompetenzen, auf die es heute ankommt. Das ist das Wissen, das wir von unseren Müttern bekommen haben und an unsere Töchter weitergeben werden. Aber was ist eigentlich mit den köstlichen Dingen, die es allein deshalb gibt, um sie zwischen den Mahlzeiten als Snack zu genießen? Am besten vor dem Fernseher — zum Beispiel Chips oder gesalzene Mandeln? Und was ist mit diesem herzhaften Cake, dem nach französischer Art in einer Kastenform gebackenen Kuchen, der keine süßen Zutaten enthält? Er wird zum Aperitif gegessen, passt gut zu Weißwein und Sekt. Er eignet sich auch zum Brunch. Oder man genießt ihn zwischendurch direkt aus dem Kühlschrank, im Stehen. Das geht. Man fällt hoffentlich nicht gleich tot um.

Zutaten: (für eine 32 cm lange Kastenform)
180 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
3 Eier,
120 ml Pflanzenöl,
100 ml Milch,
Pfeffer,
100 g würzigen Hartkäse, z. B. Gruyere (gerieben),
150 g Roquefort,
3 Birnen (geschält, in Stücke geschnitten),
100 g Walnüsse (grob gehackt),
Pfeffer

Rezept: Während der Ofen auf 180 Grad vorheizt, vermengt man Backpulver und Mehl in einer Schüssel. In einer anderen Schüssel Eier, Öl und Milch verrühren, Pfeffer dazugeben. Salz ist wegen des Käses überflüssig, aber wer will, der salzt. Das Ganze der Mehl-Backpulver-Mischung hinzufügen. Den geriebenen Käse hineinrühren, den Roquefort hineinbröseln. Darauf achten, dass die Stücke nicht zu groß sind. Hinzu kommen Birnen und Walnüsse. Alles zu einem halbwegs glatten Teig verrühren. Den in eine mit Pflanzenöl gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform füllen. 50 Minuten lang backen. Man sollte eine Garprobe machen und darauf achten, dass die Kruste nicht zu dunkel wird. Bevor man ihn aus der Form hebt, sollte man den Cake abkühlen lassen.