

Kuchen mit Ziegenkäse, Rosinen und Walnüssen

839

Typ: Vorspeise

Quelle: Kuchen mit Ziegenkäse, Rosinen und Walnüssen

Bemerkungen: In Frankreich ist die wertvollste Mahlzeit des Tages nicht das Frühstück, sondern der Snack zum Aperitif. So wie es hier bei uns Müslisorten gibt, gibt es dort Ideen für kleine Speisen, die besonders gut zum ersten Glas Alkohol am Abend passen: Cracker, Dips, Terrinen, Teigtäschchen, Tartelettes. Zu welcher Tageszeit und Gelegenheit isst man also einen salzigen Kuchen mit Käse, Rosinen und Walnüssen? Zum Aperitif. Und kann man einen Aperitif auch allein zu Hause abhalten, ohne dass Gäste kommen?
Absolut. Muss auf den Aperitif unbedingt ein richtiges Abendessen folgen? Gar nicht. Denn auch dafür haben die Franzosen eine Lösung. Wenn man hängen bleibt oder sich nicht mehr zu Größerem aufraffen kann, nennt man das Ganze einfach aperitif dinatoire.

Zutaten: Zutaten für eine 25 cm lange Kastenform:
50 g Rosinen,
3 Eier,
100 ml Milch, 150 g Mehl,
1 TL Backpulver,
100 ml Sonnenblumenöl,
100 g Gruyère,
50 g Walnüsse,
200 g Ziegenkäserolle (junger Ziegenkäse)

Rezept: Den Ofen auf 180 Grad Umluft heizen. In einer Schüssel die Rosinen mit etwas heißem Wasser bedecken, ziehen lassen. In einer anderen Schüssel Eier und Milch verquirlen, Mehl und Backpulver hinzugeben, dann das Öl. Alles gut vermengen. Den Gruyère reiben, die Walnüsse grob hacken, Ziegenkäse in Würfel schneiden, Rosinen abgießen und gut abtropfen lassen — alles unter den Teig rühren.

Die Kastenform mit Backpapier auslegen, Teig hineinfüllen. Den Kuchen 45 Minutenlang im Ofen backen.