

Rührkuchen in der Kastenform mit Räucherlachs

Zutaten

3 Eier,
150 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
10 cl Sonnenblumenöl,
12,5 cl Milch,
100 g geriebener Emmentaler,
200 g de Räucherlachs,
10 Stängel Schnittlauch,
1 Messerspitze Salz,
2 Messerspitze Pfeffer.

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C (Thermostat 6) vorheizen.

In einer Schüssel Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Nach und nach das Öl und die lauwarne Milch einarbeiten. Kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den geriebenen Käse einrühren.

Den Räucherlachs in Streifen und den Schnittlauch klein schneiden, in den Teig einarbeiten, umrühren.

Eine Kastenform einfetten, den Teig einfüllen und 45 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen, bevor man ihn aus der Form holt.

Cake au saumon fumé

Ingrédients

3 œufs,
150 grammes de farine,
1 sachet de levure,
10 centilitres d'huile de tournesol,
12,5 centilitres de lait,
100 grammes de gruyère râpé,
200 grammes de saumon fumé,
10 brins de ciboulette,
1 pincée de sel,
2 pincées de poivre.

Préparation

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).
Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
Mélangez bien pour éviter les grumeaux. Ajoutez le gruyère. Remuez.
Coupez le saumon en lamelles, ciselez les brins de ciboulette et mettez les dans la pâte, mélangez.
Versez dans moule et mettez au four 45 minutes.
Laissez toujours refroidir le cake avant de démouler.

Ciasto z wędzonym łososiem

Składniki

3 jaja
150 g mąki
1 opakowanie proszku do pieczenia
10 centylitrów oleju słonecznikowego
100 g startego żółtego sera
200 g wędzonego łososa
10 gałązek szczypiorku
szczypta soli
2 szczypty pieprzu

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzać do 180°C (termostat 6). W salaterce zmiksować jajka, mąkę, proszek do pieczenia, sól i pieprz. Dodawać stopniowo olej i podgrzane mleko. Wymieszać tak, aby nie było grudek. Następnie dodać ser i ponownie wymieszać. Łososa pokroić w paseczki, szczypiorek posiekać i dodać do ciasta. Wymieszać. Wyłożyć do foremki i piec 45 min. Po upieczeniu schłodzić i dopiero wyjąć z foremki.