



Apéro-Baumnuss-Cake

FÜR 1 CAKEFORM À CA. 25 CM

ERGIBT CA. 20 STÜCK

400 g Mehl

1 TL Salz à ca. 8 g

1 EL Zucker

15 g Hefe

ca. 3 dl Wasser, handwarm

2 EL Olivenöl

150 g Baumnüsse

ca. 1 dl Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 TL Honig

10 g getrocknete Steinpilze

Mehl zum Auswallen

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen und in die Mulde giessen. Öl begeben. Zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

2. Nüsse in etwas Öl rösten. Knoblauch dazupressen. Honig daruntermischen. Nüsse auskühlen lassen. Nicht zu fein hacken. Pilze im Cutter fein mahlen. Alles mischen.

3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Form mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 3 mm dick auswallen, eine Kante soll ca. 24 cm messen. Formboden mit Teig bedecken. Mit etwas Nussmischung bestreuen, mit Öl beträufeln. Eine Teiglage darüberfalten. Mit Nüssen bestreuen und mit Öl beträufeln. So fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Mit Nüssen abschliessen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Samt Backpapier auf ein Gitter heben und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

+ ca. 60 Minuten aufgehen lassen

+ ca. 40 Minuten backen

Pro Stück ca. 4 g Eiweiss, 11 g Fett,

7 g Kohlenhydrate, 750 kJ/180 kcal