

## Cake au Parmesan

### Zutaten:

(Für eine Cakeform von 24 Zentimeter Länge)

190 Gramm Weissmehl

3/4 Kaffeelöffel Backpulver

3/4 Kaffeelöffel Salz

90 Gramm Parmesan,  
frisch gerieben

90 Gramm Griessmehl (Semolina)

weisser Pfeffer

aus der Mühle

4 grosse oder

5 kleine Eigelb

4 grosse oder

5 kleine Eiweiss

135 Gramm Butter,  
geschmolzen

270 Gramm Milch

etwas Butter

### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine runde Schüssel sieben. Das Salz darüber streuen. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen.

Den Parmesan mit dem Griessmehl vermengen und mit weissem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und in einem Pfännchen sanft schmelzen. Das Ganze abkalten lassen, ohne dass die Butter wieder fest wird; erst dann weiterverwenden. Die flüssige, kalte Butter in die Mehlgrube geben, ebenso die Eigelbe und die Milch. Mit den Fingern oder dem Knethaken des Handmixers alles nach und nach vermengen. Allmählich die «Griessmischung» darunter geben. Es soll ein leichter Teig entstehen.

Die Eiweisse zu einem festen Schnee aufschlagen. Ein Drittel auf die Teigmasse geben und mit einem Schneebesen darunter ziehen. Dann den Rest des Eischnees sehr vorsichtig mit einem Gummispatel unter die Teigmasse falten.

Eine Cakeform grosszügig mit Butter ausfetten und mit passendem Blechreinpapier auslegen. Die Teigmischung einfallen, mit dem Gummispatel in der Mitte der Teigmasse der Länge nach einen Strich ziehen, damit der Cake dort während des Backens aufplatzen kann. In den unteren Teil des auf 190 Grad aufgeheizten Backofens schieben und in etwa 30 bis 40 Minuten fertig backen. Der Cake soll fest und schön braun sein.

Herausnehmen, einige Minuten abkalten lassen und dann aus der Form nehmen. Nochmals abkalten lassen, erst dann das Pergamentpapier entfernen und weiterverwenden. Tranchen von je einem Zentimeter Dicke abschneiden und im Toaster - noch besser in der heissen Grillpfanne - anrösten. Heiss zu Gemüse-Antipasti, Salat, kalten Suppen oder zur Weindegustation servieren.