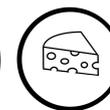


Käsekuchen



Vorbereitung
20 Minuten



Käse
Gericht



Für Kinder
geeignet



200°
ca. 40 Minute



Kühlstellen
30 Minute

32cm Blech
6-8 Portionen

250 g Mehl
1TL Salz
100 g Butterstücke
1 dl Wasser

Alle Zutaten in die Knetschüssel zusammenfügen und mit dem Knethaken verkneten. Oder Mehl und Salz vermischen, die Butterwürfel beifügen und in eine krümelige Masse verreiben. Eine Mulde formen und das Wasser hineingiessen. Zu einem Teig kneten und 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auswallen und in ein ca. 32cm mit Backpapier ausgelegtes Blech drücken. Mit einer Gabel Löcher einstechen. Oder du nimmst einen Fertigteig.

300 g Gruyere
300 g Alpkäse
5 dl Vollrahme
6 Eier
Muskat, Paprika, Zitronenpfeffer

Den Käse raffeln und locker auf den Teig verteilen. Eier mit dem Rahm verquirlen und mit den Gewürzen vermischen. Den Guss auf den Käse regelmässig verteilen.

5 EL Sauerrahm

Vor dem Backen den Sauerrahm auf dem Käsekuchen mit einem Löffel verteilen.

Den Käsekuchen bei 200° ca. 40 Minuten in der Mitte des Ofens goldig backen. Vor dem Verschneiden ca. 10 Minuten auskühlen lassen.

