

Zyklus 3

Käsekuchen

Für 1 Blech von 28 cm Ø



Tipp

Dieser Kuchenteig muss nicht gekühlt werden, sondern kann sofort verarbeitet werden.

Zutaten

Teig:

80 g Butter
0,75 dl Wasser
¼ TL Salz
200 g Mehl



Belag:

<input type="checkbox"/>	150 g Gruyère AOP, gerieben	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	150 g Emmentaler AOP, gerieben	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 dl Milch	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 dl Rahm	<input type="checkbox"/>
	3 Eier, verquirlt	<input type="checkbox"/>
	½ TL Salz	<input type="checkbox"/>
	Pfeffer, Muskatnuss, Paprika	<input type="checkbox"/>



Zyklus 3

Zubereitung



1 Teig: Butter in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze schmelzen, Pfanne vom Herd nehmen.



2 Restliche Zutaten nacheinander begeben.



3 Mit einer Kelle zu einem geschmeidigen Teig rühren. Teig nicht kneten.



4 Teig von Hand in das bebutterte Blech drücken. Mit der Gabel einstechen. Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200 °C).



5 Belag: Alle Zutaten mischen, auf den Teigboden giessen. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen.