

# Käsekuchen

swissmilk



Alle Zutaten bereitstellen. Teig: Butter in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze schmelzen.

# Käsekuchen

swissmilk



Pfanne vom Herd nehmen.





Restliche Zutaten nacheinander begeben.

# Käsekuchen

swissmilk



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





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

# Käsekuchen

swissmilk



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