

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.