AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	ganzjährig	Schweiz

KÄSEKUCHEN



Rezept: swissmilk.ch, 1. 7. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In der Schweiz wird der Käsekuchen meist auf einem grossen Blech für die ganze Tischrunde gebacken. In Frankreich und Italien werden öfter kleine Küchlein gebacken.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Kuchenteig, 32 cm rund	3	Ei, verquirltes
150 g	Greyerzer, geriebener	0.5 TL	Salz
150 g	Emmentaler, geriebener	1 Pr	Pfeffer aus der Mühle
2 dl	Milch	1 Pr	Muskatnuss, geriebener
2 dl	Vollrahm	1 Pr	Paprika

ZUBEREITUNG

1. Fertigteig mit rd. 32 cm ø auf Backblech auslegen und den Teig dicht einstechen. 15 Min. kühl stellen.
2. Backofen auf 220° C vorheizen.
3. Alle Zutaten für den Belag mischen und auf den Teigboden giessen. Auf der untersten Rille des Ofens 30-35 Min. backen. Nach Belieben heiss, lauwarm oder kalt servieren.