

KÄSEKUCHEN

Zutaten (Teig)

- 250g Mehl
- 1 TL Salz
- 100g Butter
- 100ml Wasser

Zutaten (Belag)

- 150g Greyerzer
- 150g Emmentaler
- 200ml Milch
- 200ml Vollrahm
- 3 Eier
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer
- 1/2 TL [Muskat](#), gemahlen
- [Rosenpaprika](#)

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Die in Stücke geschnittene, kalte Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen und das kalte Wasser beifügen. Alles zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30-45 Minuten kühl stellen. Teig auf wenig Mehl 3mm dick und rund auswallen. Teig im vorbereiteten Blech (28cm ø) auslegen. Für den Belag den geriebenen Käse mit Milch, Rahm, den verquirlten Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprika mischen. Die Käsemasse auf den Teigboden giessen. Auf der untersten Rille auf des auf 200°C vorgeheizten Ofens, während 30-35 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

