



Käsekuchen



Geriebener Hefeteig

200g Halbweissmehl

0.5 TL Salz in einer Schüssel mischen

50g Butter oder Margarine, kalt auf dem Mehl in kleine Stücke schneiden, von Hand mit dem Mehl zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben

0.25 Würfel Hefe, ca. 10g, zerbröckelt

1 dl Wasser Hefe anrühren, begeben, mit dem Teighörnchen alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, kurz kneten und ca. 10 Min. ruhen lassen. Teig rund auswallen, vorbereitetes Blech damit belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen

Füllung

300g Reibkäsemischung aus der Käserei Vorderrinderbach

1 EL Mehl begeben, mischen

1.8 dl Rahm oder Halbrahm

2 dl Milch

2 Eier

0.25 TL Salz

wenig Pfeffer und Muskat alles gut verrühren, mit dem Käse mischen, auf dem Teigboden verteilen

Backen: ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Schneller: statt geriebenem Hefeteig rund ausgewallten Fertig-Kuchenteig verwenden.

Leichter: Guss statt mit Rahm und Milch nur mit Milch zubereiten, zusätzlich 1 EL Mehl zum Käse geben.

Quelle: Betty Bossi