

Käsekuchen - Würziger

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

125	Gramm	Weizenmehl (Type 550)
75	Gramm	Kölln Instant Flocken
1/2	gestr. TL	Backpulver
1	Prise	Jodsalz
120	Gramm	Butter
1		Ei (Gew.-Kl. M)

FÜR DEN BELAG

250	Gramm	Gekochter Schinken
250	Gramm	Gouda
250	Gramm	Champignons
1		Zwiebel
2		Eier (Gew.-Kl. M)
1/8	Ltr.	Vollmilch
1/8	Ltr.	Kondensmilch
1	Prise	Jodsalz
40	Gramm	Kölln Instant Flocken
50	Gramm	Butter

Anleitung:

Mehl, Kölln Instant Flocken und Backpulver in eine Schüssel geben, Salz, weiche Butter sowie Ei hinzufügen. Alles gut verkneten und 20 Minuten kühl stellen.

Eine Springform von 26 cm Ø buttern und den Boden mit 2/3 des Teiges auslegen. Aus dem Rest eine Rolle formen und den Rand der Form etwa 3 cm hoch damit auskleiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, dann auf unterer Einschubleiste 15 Minuten bei 200° C vorbacken.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln, Käse reiben und Champignons sowie Zwiebel kleinschneiden und auf dem Kuchenboden verteilen. Eier mit Milch, Kondensmilch, Salz und Kölln Instant Flocken verschlagen. Eiermilch über den Belag gießen und mit Butterflöckchen belegen.

Auf mittlerer Einschubleiste im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Ergibt 12 Stücke.

Ober-/Unterhitze: 220°C Umluft: 200°C Garzeit: ca. 45 Minuten