

Käsekuchen nach Greyerzer Art

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Pikant

Zutaten für: 2 Springformen à 24 cm Durchmesser)

GERIEBENER TEIG

200	Gramm	Mehl,
100	Gramm	Kalte Butter (in kleinen Stücken),
3	Essl.	Kaltes Wasser, ca.
1	Schuss	Salz

KÄSECREME

1/2	Ltr.	Doppelrahm (z.B. Crème Double de Gruyère),
100	ml	Milch,
1	Essl.	Mehl,
6		Eier,
250	Gramm	Rassiger Greyerzer Käse (gerieben), Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel sieben. Die kalte Butter dazugeben und mit den Haenden leicht reiben bis die Masse gleichmaessig kruemelig ist. In der Mitte eine Vertiefung machen. Das kalte Wasser und das Salz hineingeben. Mit einem Kochloeffel vermengen. Rasch kneten bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

Rahm und Eier gut miteinander verquirlen. Mehl und Milch darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzen.

Teig duenn auswallen (ca. 3 mm) und die eingefetteten Kuchenbleche damit auslegen. Dabei einen Rand hoch ziehen. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Reibkaese auf dem Teigboden verteilen und den Eieguss darauf giessen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.