

## Käsewähe(Käsewäihe)

Kategorien: Kuchen, Pikant, Käse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

		Geriebener Teig wie o. Beschrieben,
30	Gramm	Mehl,
500	ml	Milch,
150	Gramm	Geriebener Käse,
4		Eier,
		Salz,
		Muskatnuss,
		Kümmel,
200	ml	Sauerrahm

### Anleitung:

Mehl und Milch in einem Topf geben und unter Rühren aufkochen. Die uebrigen Zutaten darunter mischen und auf den vorbereiteten Teigboden geben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.