

Käsekuchen (Flao)

Kategorien: Kuchen, Käse, Land, Spanien

Zutaten für: 1 Rezept

FÜLLUNG

4		Eier
250	Gramm	Zucker
500	Gramm	Frischkäse
	Einige	Blätter Minze
20	ml	Anislikör

FÜR DEN TEIG

1		Ei
200	Gramm	Mehl
20	Gramm	Zucker
2	Essl.	Milch
50	Gramm	Schmalz
1	Prise	Bierhefe
1	Prise	Anissamen

Anleitung:

Für die Füllung Eier und Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Dann den Frischkäse, die gehackten Minzeblätter und den Anislikör unterrühren.

Für den Käsekuchenboden Ei, Mehl, Zucker, Milch, Schmalz und Hefe eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann die Anissamen unterkneten. Den Teig ausrollen und in eine gefettete, runde Kuchenform legen und einen Rand hochdrücken. Die Füllung auf dem Teigboden verteilen und den Kuchen im auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen backen.

Que aproveche!