

Käsekuchen - Lauwarmer - Herzhafter

Kategorien: Backen, Pikant, Käse, Kuchen

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DEN BODEN

120 TK-Blätterteig
Butter, für die Förmchen

FÜR DIE FÜLLUNG

1 klein. Zwiebel
1 Öl
120 Würziger, halbfester
-- Bergkäse
50 Edelpilzkäse
100 ml Milch
100 Sahne
2 klein. Eier
Kümmel; gemahlen
Muskatnuss
Salz

Anleitung:

Für den Boden die Blätterteigplatten auslegen und auftauen lassen. Dünn ausrollen und 4 Kreise von 15 cm Durchmesser ausschneiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. 4 Tarteförmchen von etwa 10 cm Durchmesser und einem 1,5 cm hohen Rand mit Butter bestreichen und mit den Blätterteigkreisen auslegen, falls nötig, die Ränder abschneiden.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Öl in einer Pfanne glasig dünsten, abkühlen lassen und in den ausgelegten Förmchen verteilen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Bergkäse und den Edelpilzkäse in Würfel schneiden und beide Käsesorten gleichmäßig auf den Zwiebelwürfeln verteilen. Milch, Sahne und Eier mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen. Mit Kümmel und Muskatnuss würzen und leicht salzen.

Die Eiermilch so auf den Käse gießen, dass die Förmchen zu dreiviertel gefüllt sind. Die Käsekuchen im vorgeheizten Ofen in etwa 30 Minuten goldbraun backen und warm servieren.

Varianten:

Für einen Spinatkäsekuchen die Käsemenge auf 80 g Bergkäse und 40 g Edelpilzkäse reduzieren. 100 g blanchierte, ausgedrückte Spinatblätter klein schneiden und mit dem Käse in Förmchen verteilen. Weiter verfahren, wie im Rezept beschrieben.

Für einen Kräuterkäsekuchen mit dem Käse 2 EL frisch gehackte Kräuter, wie z. B. Petersilie, Kerbel oder Thymian, und 1 Messerspitze frisch gehackten Knoblauch vermischen. Weiter verfahren, wie im Rezept beschrieben.

Für einen Käse-Birnen-Kuchen 1/2 reife, feste Birne schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit dem Käse vermischen und die Kuchen wie oben fertig stellen.

Käsekuchen - Lauwarmer - Herzhafter

(Fortsetzung)

Zu den Käsekuchen passen gut Senfrüchte, ein kleiner Salat oder auch eine pikante Salsa.