

Käsewähe (Salziger Käsefladen)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

250	Gramm	Mehl (Typ 405 oder 1050),
1		Teel. Salz,
125	Gramm	Butter,
1		Essl. Weißweinessig,
3		Essl. Kaltes Wasser

FÜLLUNG

300	Gramm	Emmentaler-Käse,
3		Eier,
300	ml	Milch,
		Salz,
		Pfeffer,
		Muskatnuss,
2	Essl.	Sonnenblumenöl

Anleitung:

Teig:

Mehl auf den Tisch sieben und Salz darüber streuen. Butter möglichst kalt in Floeckchen darauf verteilen. Mit kalten Haenden miteinander verreiben. Weissweinessig und kaltes Wasser dazugeben. Rasch zu einem Teig kneten. 1 Stunde kalt stellen.

Fuellung:

Kaese reiben. Eier verquirlen und mit Milch vermengen. Den Kaese dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzen.

Den Teig auswallen. Ein Backblech (Durchmesser 26 cm) mit Oel einfetten. Die Teigplatte darauf legen, am Rand hoch ziehen, einstechen. Die Fuellung darauf verteilen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen (ca. 30 Minuten).

:Stichworte : Herzhaft, Käse, Mehlspeise
:Notizen (*) : Quelle: Was Großmutter noch wusste
: : Käse - nicht nur aufs Butterbrot
: : Folge 199, vom 27. September 1998
: : von Kathrin Rüegg und Werner O. Feißt
:Notizen (**) : Bearbeitet von Lothar Schäfer