

Belag Käsekuchen / Käsewähe von Philip Bühler

Mengen für 20 Personen

60 g Mehl	in Schüssel geben
1.2 Liter Milch	Mehl anrühren
1.8 kg Greyerzer	gerieben, beifügen
18 Stück Eier	mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika Würzen Eier trennen, Eigelb mit der Käse-Masse gut vermischen Eiweiss zu Schnee schalgen, sorgfältig unter die fertige Masse ziehen
	Kurz vor dem Backen auf den Teigboden geben Bakcen bei 220°C Förmchen 15-20 Minuten Blech 25-30 Minuten