

Käsekuchen von Retu

Mengen für 18 Personen

Tags: Einfach, benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

1.62 kg Fertig Kuchenteig	Teig im Blech auslegen und dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen.
720 g Emmentaler	reiben
720 g Greyerzer	reiben
9.0 dl Milch	
9.0 dl Vollrahm	
14.4 Stück Eier	verquirlen
18 g Salz	Alle Zutaten mischen, auf den Teigboden giessen. Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.