



Käsekuchen

von Retu

Mengen für 38 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

3.42 kg Fertig Kuchenteig	Teig im Blech auslegen und dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen.
1.52 kg Emmentaler	reiben
1.52 kg Greyerzer	reiben
1.9 Liter Milch	
1.9 Liter Vollrahm	
30.4 Stück Eier	verquirlen
38 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.