

Käsekuchen

von Retu

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer

3.6 kg Fertig Kuchenteig	Teig im Blech auslegen und dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen.
1.6 kg Emmentaler	reiben
1.6 kg Greyerzer	reiben
2 Liter Milch	
2 Liter Vollrahm	
32 Stück Eier	verquirlen
40 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.