

# Käsekuchen von Retu

Mengen für 8 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen, Einfach

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 720 g Fertig Kuchenteig | Teig im Blech auslegen und dicht einstechen.<br>15 Minuten kühl stellen.  |
| 320 g Emmentaler        | reiben  |
| 320 g Greyerzer         | reiben  |
| 4.0 dl Milch            |   |
| 4.0 dl Vollrahm         |   |
| 6.4 Stück Eier          | verquirlen  |
| 8.0 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. |