

Lagerkochbuch.ch



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.
15 Minuten kühl stellen.

320 g Emmentaler reiben

320 g Gruyére 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.