

Käsekuchen von salida

Mengen für 7 Personen

kann nach Belieben mit Tomaten oder Speck ergänzt werden oder mit Fertigmuchenteig gemacht werden.

Quelle: bettybossi

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

280 g Mehl	
* 3.5 g Salz	in einer Schüssel mischen
105 g Butter	kalt, in Stücken. Beigeben, zu einer grümeligen Masse verreiben
1.4 dl Wasser	dazugiessen, zu einem Teig kneten, ca. 30 Min kühl stellen
420 g Bergkäse	Hartkäse, beliebige Sorte, fein reiben
2.8 dl Milch	
2.8 dl Rahm	
2.8 Stück Eier	
1.4 g Salz	alles in einer Schüssel gut verrühren. Teig auf wenig Mehl ca. 3 cm dick auswallen, auf vorbereitetes Backblech legen, gut einstechen. Masse auf Teigboden verteilen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

ca. 30 Minuten bei 220 Grad backen, warm servieren