

## Wähenbuffet Basler Käskiechli von Florence Bühler

Mengen für 13 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| 650 g Greyerzer  | raffeln                         |
| 650 g Emmentaler | raffeln                         |
| 3.25 EL Mehl     | dem Käse beigegeben und mischen |
| 5.85 dl Rahm     |                                 |
| 6.5 Stück Eier   |                                 |
| * 3.25 g Salz    |                                 |
| 1.3 g Pfeffer    |                                 |
| 1.3 g Muskatnuss |                                 |

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

Käsefüllung:

-geraffelter Käse mit Mehl vermischen

-Eier in Rahm verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eier-Rahmmischung unter den Käse rühren und auf dem ausgewallten Teigboden verteilen.