

Käsekuchen

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Teig:

200 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
½ TL Salz
40 ml Milch
100 g Butter

Guss:

20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
2 Eier
½ TL Salz
2 dl Milch
2 dl Rahm
125 g Emmentaler gerieben
125 g Gruyère (Greyerzer Käse)
gerieben

1 Vorbereiten:

Ein Wähenblech (Ø 28 cm) mit Butter einfetten und bemehlen.

2 Teig:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, alle Zutaten dazugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf die Grösse des Wähenbleches auswallen (3 mm dick) und in das Blech legen. Rand hochdrücken und Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. **Teig über Nacht ruhen lassen.**

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



3 Guss:

Für den Guss Epifin mit Eiern und Salz gut verrühren, nach und nach Milch, Rahm und Käse hinzufügen. Guss gleichmässig auf dem Teigboden verteilen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Aus der Form nehmen, in gewünschte Anzahl Stücke schneiden und servieren.

