

# Käsekuchen von Retu

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

900 g Fertig Kuchenteig	Teig im Blech auslegen und dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen.
400 g Emmentaler	reiben
400 g Greyerzer	reiben
5.0 dl Milch	
5.0 dl Vollrahm	
8.0 Stück Eier	verquirlen
10 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.