

Käsekuchen von Retu

Mengen für 100 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

9 kg Fertig Kuchenteig	Teig im Blech auslegen und dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen.
4 kg Emmentaler	reiben
4 kg Greyerzer	reiben
5 Liter Milch	
5 Liter Vollrahm	
80 Stück Eier	verquirlen
100 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.