

Käsekuchen von Retu

Mengen für 20 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

| | |
|--------------------------|---|
| 1.8 kg Fertig Kuchenteig | Teig im Blech auslegen und dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen. |
| 800 g Emmentaler | reiben |
| 800 g Greyerzer | reiben |
| 1.0 Liter Milch | |
| 1.0 Liter Vollrahm | |
| 16 Stück Eier | verquirlen |
| 20 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. |