

Käsekuchen von salida

Mengen für 10 Personen

kann nach Belieben mit Tomaten oder Speck ergänzt werden oder mit Fertigmuchenteig gemacht werden.

Quelle: bettybossi

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

400 g Mehl	
* 5 g Salz	in einer Schüssel mischen
150 g Butter	kalt, in Stücken. Beigeben, zu einer grümeligen Masse verreiben
2.0 dl Wasser	dazugiessen, zu einem Teig kneten, ca. 30 Min kühl stellen
600 g Bergkäse	Hartkäse, beliebige Sorte, fein reiben
4.0 dl Milch	
4.0 dl Rahm	
4.0 Stück Eier	
2.0 g Salz	alles in einer Schüssel gut verrühren. Teig auf wenig Mehl ca. 3 cm dick auswallen, auf vorbereitetes Backblech legen, gut einstechen. Masse auf Teigboden verteilen.

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

ca. 30 Minuten bei 220 Grad backen, warm servieren