



*Käsekuchen*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)



## Käsekuchen

1 Stk	Blätterteig rund
100g	Emmentaler
200g	Greyerzer
100g	Hüttenkäse
3 Stk	Gschwellti klein
2 Stk	Eier
2.5 dl	Vollrahm
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
1 Stk	Zwiebel in Ringe geschnitten

Blätterteig auf rundem Kuchenblech auslegen.

Käse grob raffeln, auf dem Teig verteilen.

Die gekochten und geschälten Kartoffeln mit dem Hüttenkäse pürieren, die schaumig geschlagenen Eier und den Rahm unter die pürierte Masse ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den Guss über dem Käse verteilen. Zwiebelringe dekorativ darauf anordnen.

Kuchen 30 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizte Ofen backen.

En Guetä

