



Ernst Berner
Cascharia
La Flurina
7166 Trun

Tel./Fax +41 81 943 18 04
Web www.cascharia-trun.ch

Trunser Käsekuchen

Rezept für vier Personen und ein Kuchenblech von 28 - 32 cm.

Zutaten:

- 1 Kuchen- oder Blätterteig
- 300 gr. Trunser Käsekuchen-Mischung
- 3 Esslöffel fein gehackte Zwiebeln
- 4 Esslöffel Mehl
- 2 Eier
- 2,5 dl Milch
- 1,5 dl Rahm
- Käsegewürz, Muskatnuss, Salz, Pfeffer...



Zubereitung:

- ☞ Kuchenblech mit Backpapier belegen oder mit Butter einfetten
- ☞ Teig ausrollen, in die Form legen und mehrmals mit der Gabel einstechen
- ☞ Käsekuchen-Mischung mit den Zwiebeln auf dem Teig verteilen
- ☞ Mehl, Eier, Milch, Rahm und Gewürze zusammen verklopfen
- ☞ Den Guss über den Käse giessen und bei 200 Grad in der Ofenmitte 30 - 45 Minuten backen.
- ☞ Tipp: Als Beilage eignet sich ein grüner oder gemischter Salat

En Guete!