



Käsewähe Märchlerart

- 150 g Emmentaler, grob geraffelt
 - 150 g Greyerzer, grob geraffelt
 - 3 Eier
 - 2 dl Halbrahm
 - 2 dl Milch
 - 1 gestr. Essl. Mehl
 - 2 Prisen Pfeffer
 - 2 Prisen Salz
 - 2 gestr. Teel. Aromat
 - 1 Prise Muskat
 - Paprika zum Überstäuben
- 1 Fertig-Kuchen- oder Blätterteig, Durchm. ca. 33 cm

Das Backblech von ca. 26 - 28 cm Durchmesser mit Blechreinpapier auslegen, Teig darauf geben und den Rand verdoppeln. Teig mit Gabel mehrmals einstupfen. Den Käse mit dem Mehl gut mischen und auf den Teigboden geben. - Die Eier verklopfen, Pfeffer, Salz, Aromat und Muskat begeben und mit Rahm und Milch vermischen. - Die Eiermasse über den Teig verteilen und mit wenig Paprika überstäuben. - Die Wähe im vorgeheizten Ofen während 30 - 40 Min. bei Mittelhitze (etwas weniger Oberhitze) backen.

P.S.

Als Variante:

- mal eine große Zwiebel fein schneiden, in etwas Butter leicht andämpfen und unter die Käsemasse geben
- oder wenn es etwas weniger "happig" sein soll: Rahm durch ein Joghurt nature ersetzen.