

Käsewäche

Wählenblech 28 cm Ø

Zutaten für 4 Personen:

1 Vollkornteig, ausgewalzt, rund (270 g)/
300 g Gruyère, gerieben/ 3 dl Milch/
3 Eier/Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Teig mit Backpapier auf Blech geben, mit Gabel gut einstechen. Den Käse mit Milch, Eiern und Gewürzen gut vermischen, die Masse auf den Teigboden geben. Die Wäche im untersten Drittel bei 200°C 30–40 Min. backen.

