

# Käsewähe

Wähenblech 28 cm ø

## Zutaten für 4 Personen:

1 Vollkornteig, ausgewallt, rund (270 g)/  
300 g Greizer, 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 Wähe im untersten Drittel bei 200°C 30 – 40 Min. backen.

