Käsewähe



Nach einem Rezept von wildeisen.ch

Rezept für eine Wähe

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 150 | g | Gruyère AOP, fein geraffelt | Die beiden Käsesorten mit Milch, Rahm und Eigelb mischen.  Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. |
| 150 | g | Emmentaler, fein geraffelt |
| 1 | dl | Milch |
| 1 | dl | Rahm |
| 2 | Stk | Eigelbe |
|  |  | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |
| 2 | Stk | Eiweisse | Eiweisse mit dem Backpulver und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee sorgfältig unter die Käsemasse ziehen |
| 1 | Mrsp | Backpulver |
| 1 |  | Kuchenteig, rund, ausgewallt | Ein Wähenblech mit dem Kuchenteig auslegen. Steht der Teig am Rand über, den Teig nach innen klappen und festdrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen.  Die Käsemasse auf dem Teigboden verteilen. Den Käsekuchen im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille während 35-40 Minuten backen; sollte die Oberfläche zu stark bräunen, mit Alufolie abdecken.  Den Käsekuchen aus dem Ofen nehmen und einige Minuten in der Form stehen lassen. |