



Chäschüechli mit Tilsiter extra

Zutaten für 8 Käseküchlein oder für eine 28er-Tarteform

Zubereitung

Kuchenteig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Flocken schneiden. Butter und Mehl zwischen den Händen krümelig reiben. Eine Mulde formen und den Magerquark hineingeben. Schnell zu einem Teig kneten, bis er eine geschmeidige Konsistenz hat. Nicht zu lange kneten. In Klarsichtfolie einpacken und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Belag

2. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Formen ausfetten und bemehlen.
3. Bundzwiebeln in feine Scheiben schneiden; inklusive Grün. Speck in einer Bratpfanne anbraten. Zwiebeln dazugeben und für 3 Minuten dämpfen.
4. Tilsiter extra reiben.
5. Rahm, Milch, Ei, Maizena, Salz, Muskat und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben und kurz mixen.
6. Tilsiter extra sowie Speck und Zwiebeln hinzufügen und unterrühren.
7. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf etwas bemehlter Oberfläche ausrollen. Anschliessend den Teig über die Kuchenform geben und ringsum vorsichtig hineingleiten lassen. Mit der Teigrolle über die Form rollen und so überschüssigen Teig entfernen.
8. Käsemischung in die Form geben und gleichmässig verteilen.

Backen

9. Den Käsekuchen im unteren Ofendrittel für 30 Minuten backen.
10. Aus dem Ofen nehmen.

Zutaten

Kuchenteig

Mehl	250 g
Salz	1 TL
Butter	60 g
Magerquark	250 g

Belag

Tilsiter extra	200 g
Speckwürfel	100 g
Bundzwiebeln	3
Rahm	100 ml
Milch	150 ml
Eier	2
Maizena (Speisestärke)	1 EL
Salz	½ TL
Pfeffer nach Belieben etwas Muskat	

Garnitur

Einige Flocken Fleur de Alpes Flocken
Rosmarin