



Käsekuchen – ein Klassiker neu interpretiert

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Kuchenteig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. 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.
3. In Klarsichtfolie einpacken und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Belag

4. Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kuchenform ausfetten und bemehlen.
5. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
6. Tilsiter Mild reiben.
7. Rahm, Milch, Ei, Maizena, Salz und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben und kurz mixen.
8. Tilsiter Mild und 4/5 der Zwiebeln hinzufügen und unterrühren.
9. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf etwas bemehlter Oberfläche ausrollen. Teig über die Kuchenform geben und ringsum vorsichtig hineingleiten lassen. Mit der Teigrolle über die Form rollen und so überschüssigen Teig entfernen.
10. Käsemischung in die Form geben und gleichmässig verteilen. Restliche Zwiebeln darüber verteilen.

Backen

11. Den Käsekuchen im unteren Ofendrittel backen für 40 Minuten.
12. Aus dem Ofen nehmen und einige Flocken Fleur des Alpes und Rosmarin darüber streuen.

Zutaten

Kuchenteig

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

Belag

Tilsiter Mild	250 g
Rote Zwiebeln	300 g
Rahm	250 ml
Milch	100 ml
Ei	1
Maizena (Speisestärke)	2 EL
Salz	½ TL

Pfeffer nach belieben

Garnitur

Einige Fleur de Alpes Flocken

Rosmarin