

# Mein Käsekuchen

Freitag war in meiner Kindheit Wähentag. Zum Auftakt gab es einen Käsekuchen, gefolgt von einer Früchtewähe. Den Käsekuchen, so wie ihn meine Mutter zubereitet hat, mag ich heute noch am liebsten, weil er durch geschlagenen Eischnee besonders zart und luftig wird. Die Käseauswahl hängt dabei vom persönlichen Geschmack ab – auch ein buntes Potpourri von Käseresten schmeckt gut und bringt Abwechslung in die Füllung.

Für 4–5 Personen

- 1 Rolle rund ausgewallter Kuchenteig
- 200 g geriebener Sbrinz oder Parmesan
- 150 g geriebener Gruyère oder Emmentaler
- 200 ml Rahm
- 200 ml Milch
- 2 Eigelb
- Salz
- je 1 Prise Muskatnuss und Paprika
- 2 Eiweiss
- 1 Messerspitze Backpulver

- 1 Ein Wähenblech von 28 cm Durchmesser leicht ausbuttern und mit dem Teig auslegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen.
- 2 Die beiden Käsesorten mischen und locker auf dem Teigboden verteilen.
- 3 Rahm, Milch und Eigelbe verquirlen und mit Salz, Muskat und Paprika würzen.
- 4 Die Eiweisse mit dem Backpulver steif schlagen. Den Eischnee unter die Rahm-Milch-Mischung ziehen. Über den Käse verteilen.
- 5 Den Käsekuchen auf der untersten Rille im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ~~30-35~~ Minuten goldbraun backen. **~45**

## Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Ein Kuchenblech von 16–18 cm Durchmesser verwenden und die Zutatenmengen halbieren.



Mein Käsekuchen