

## Rezept

# Einfache Käsewähe

Ein Rezept von Einfache Käsewähe, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Rezept Tarteteig nach Wahl	<b>400 ml</b> Milch
<b>250 g</b> Gruyère, gerieben	<b>2 EL</b> Weizenmehl
<b>2</b> Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (Ø 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Beliebigen Tarteteig zubereiten: Entweder 200 g Mehl mit 1/2 TL Salz, 75 g Butter und 5 EL kaltem Wasser verkneten und 30 Min. ruhen lassen oder – für die schnelle Variante – 240 g Mehl mit 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser mixen. Die Springform vorbereiten (mit Backpapier auslegen und/oder einfetten). Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Die Milch mit Käse, Mehl und Eiern verrühren, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Füllung auf den Teigboden geben.
3. Die Wähe im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 35 Min. goldgelb backen und warm servieren.