Rezept

Schweizer Käsewähe

Ein Rezept von Schweizer Käsewähe, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	kalte Butter
1 TL	Salz
200 g	Magerquark
100 g	extra würziger Schweizer Appenzeller (6 Monate gereift)
1 gehäufter EL	Mehl
2	Eigelb
	Pfeffer
	Butter für die Form
200 g	Mehl
2 EL	Weißweinessig
250 g	Greyerzer
200 g	Sahne
200 ml	Milch
2	Eier (Größe M)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Tarte- oder Springform (28 cm Ø), 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter kurz ins Tiefkühlfach legen und dann auf einer Rohkostreibe grob raspeln. Mit Mehl und Salz mischen und zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. Essig und Quark dazugeben und alles zügig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ca. 2 cm dick rechteckig ausrollen, erst ein Teigende von der Schmalseite her etwas über die Mitte einschlagen, dann das andere Teigende darüberlegen, leicht festdrücken. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2. Für den Belag den Käse entrinden und auf der Rohkostreibe fein reiben. Sahne, Milch, Mehl, Eier und Eigelbe mit einem Schneebesen verquirlen, Käse unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form rund ausrollen, die Form damit auslegen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Käsemasse auf dem Teig verteilen und die Wähe im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 40 Min. dunkelbraun backen. Herausnehmen, vor dem Anschneiden noch 5 Min. ruhen lassen.