

Rezept

Käse-Schinken-Wähe

Ein Rezept von Käse-Schinken-Wähe, am 09.06.2026

Zutaten

450 g TK-Hefeteig	250 g Schweizer Emmentaler
100 g roher Schinken	2 Eier
250 g Sahne	2 EL Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer
1-2 TL Kümmel	Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Wähen- oder Springform von 30 cm Ø (8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Hefeteig zugedeckt auftauen lassen und nach Packungsangabe ruhen lassen.

2. Die Form fetten. Die Teigplatten aufeinander legen und auf leicht bemehlter Fläche zu einem etwa 35 cm großen Kreis ausrollen. Die Form damit auskleiden, überstehenden Teig dabei zu einer Rolle formen und an den Rand der Form drücken, damit ein etwas dickerer Teigrand entsteht. Den Teigboden nach Packungsangabe ruhen lassen.

3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Emmentaler reiben, den Schinken fein würfeln. Die Eier mit der Sahne und dem Mehl glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Den Käse und den Schinken untermischen.

4. Die Käsemischung auf den Teigboden geben und die Käsewähe im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 40 Min. goldbraun backen.