Rezept

Käse-Walnuss-Kuchen

Ein Rezept von Käse-Walnuss-Kuchen, am 12.06.2025

Zutaten

1 Pck.	Blätterteig (ca. 280 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
2 EL	Semmelbrösel
250 g	Sahne
	Salz
	frisch gemahlene Muskatnuss
50 g	Walnusskerne
30 g	Butter
3	Eier (M)
1 EL	Speisestärke
	Pfeffer
300 g	geriebener Hartkäse (z. B. Emmentaler)

Ausserdem

1	Backblech (ca. 30 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 22 g F, 10 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Blätterteig auf die Größe der Form zuschneiden und in die Form legen. Die Walnusskerne fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, gehackte Nüsse und Semmelbrösel darin kurz anrösten.

2. Eier, Sahne und Stärke in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Nuss-Mix auf den Blätterteigboden streuen, Käse darauf verteilen und mit der Eiersahne übergießen.

3. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Bei Bedarf nach etwa der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Kalt servieren.