

Käsekuchen "Glogge-Egge" (4 Personen)

350 gr Blätterteig (rund)
300 gr geraffelter Greyerzer Käse
125 gr Bratspeck in feinen Streifen
200 gr Zwiebeln in halben Streifen
40 gr Butter
2 dl Halbrahm oder Kafferahm
3 Eier
Muskat
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
5 gr Maizena

ZUBEREITUNG

1. Teig in Kuchenblech
2. Zwiebeln in Butter leicht dünsten
3. Bratspeck leicht anrösten
4. Zwiebeln und Speck auf dem Teig verteilen
5. Geraffelten Greyerzer Käse darüber streuen
6. Rahm, Eier und Maizena vermischen
7. Guss abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und über den Teig giessen
8. Bei 220 Grad ca. 30 Min. goldbraun ausbacken

DAZU PASST

- Salat