Käsewähe

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:
75 g Schmand
200 g Mehl
100 g Butter
75 g geriebener Emmentaler
1 TL Salz

Belag:
2 Eier
125 ml Milch
40g Mehl
75 g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitungszeit: 25min
Backzeit: 30min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig im **Schlagkessel** verkneten und zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen. Mit etwas Mehl bestäuben und zur Mitte hin zusammenlegen. Pizza-Star (28 cm) um den Teig stellen, den Teig auseinander falten und mit dem **Rolli-Set** einen kleinen Rand in der Form andrücken.
Boden vorsichtig mehrmals mit der Gabel einstechen, auf den Thermo-Star umsetzen.
Für den Belag Eier trennen. Eigelb und Milch mit dem **Softliner groß** verquirlen. Mehl und Käse nach und nach unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Die Käsemasse auf dem Teig mit dem **Liftboy spitz** verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen bei 200°C

Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf dem **Profi-Tortenhelfer** noch warm servieren.