

Obwaldner Käsekuchen



Zubereitung

- 1** Das Weizenmehl auf ein Backbrett geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Das Ei, Wasser, Essig und Jodsalz in die Mulde geben. Die Margarine in kleinen Stücken auf dem Mehlsrand verteilen. Alle Zutaten mit 2 Teigkarten hacken und zügig zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Danach den Teig auf einem bemehlten Backbrett ca. 0,5 cm dick und rund auswellen. In eine gefettete Springform (ca. 28 cm Ø) legen und einen 3 cm hohen Rand hochziehen. Den Mürbeteig mit einer Gabel mehrfach einstechen und in den Kühlschrank stellen, bis die Käsefüllung fertig zubereitet ist.
- 3** Für die Füllung zuerst die Eier trennen. Dann das Eiklar und die Sahne in getrennten Schüsseln steifschlagen. Das Eigelb mit dem geriebenen Käse in einer dritten Schüssel mischen und den Eischnee sowie die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Anschließend die Masse mit Muskat und Pfeffer abschmecken.
- 4** Nun die Füllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen und bei 180° C auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 35 Min. backen.



Zutaten

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 1 Ei
- ca. 30 ml Wasser
- 1 EL Obstessig
- Jodsalz
- 60 g Margarine
- 6 Eier
- 60 ml Sahne
- 600 g Emmentaler 45 % Fett (gerieben)
- Muskat, Pfeffer



12 Stück