

Holländischer Käsekuchen

Rezept für 1 Kuchenblech (ca. 12 Personen)

300	g	Mascarpone
300	g	Saurer Halbrahm
360	g	Edamer
7	Stk	Eier
1.5	EL	Maizena
1	Stk	Zucchetti
2	Stk	Tomaten
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2	Stk	Kuchenteig fixfertig



Zubereitung

Mascarpone, Eier und Saurer Halbrahm gut verrühren. Mit der Röstiraffel den Edamer in die Masse raffeln. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Maizena mit wenig Wasser auflösen und ebenfalls in die Masse geben. Gut mischen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kuchenblech mit Backpapier belegen.

Tomaten und Zucchetti in ca. 3 mm Scheiben schneiden. Kuchenteig auf ein Backblech geben und mit einer Gabel regelmässig einstechen. Die Käsemasse darauf verteilen und die Zucchetti und Tomatenscheiben dekorativ auf die Masse legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp

Saisongemüse verwenden, wie z.B. Champignons, Aubergine, dünne Rüeblischeiben etc. Der Käsekuchen ist warm sowie kalt ein Genuss. Ein bunter Blattsalat passt bestens zu diesem leckeren Gericht.

Nährwert pro Portion

Kalorien	399
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiss	17 g
Fett	27 g