

KÄSEKUCHEN



140 g	Wasser
1/2	Hefewürfel, zerbröckelt
1 P	Zucker
250 g	Mehl
½ TL	Salz
150 g	Emmentaler mild
150 g	Greyerzer surchoix
2	Eier
150 g	Halbrahm
1 P	Salz
1 TL	Pfeffer
¼ TL	Paprika

1. Wasser, Hefe, Zucker, Mehl, und Salz in den  geben und 30 sek. / Stufe 5.5 vermischen. Zu einer Kugel formen, auswallen. In ein rundes, mit Backpapier belegtes Wähenblech legen.
2. Käse in Stücken in den  geben und 10 sek. / Stufe 6 zerkleinern. Auf dem Teig verteilen.
3. Die restlichen Zutaten für den Guss in den  und 10 sek. / Stufe 7 verrühren. Über den Käsekuchen verteilen.

Backen: ca. 25 min. bei 220° Grad. Falls der Kuchen zu stark bräunt, mit Alufolie abdecken

Tipps: - 80 g Bratspeck in einer Pfanne leicht anbraten und zuerst auf dem Kuchenteig verteilen.