

Alpkäse-Zucchini-Kuchen



Zutaten für 4 Personen

Für den Mürbeteig:

- 175 g Vollkornmehl
- 1 Prise Salz
- 75 g kalte Butter, gewürfelt, sowie Butter für die Form
- 100 g L'Étivaz AOP oder ein anderer harter Alpkäse
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- Butter zum Andünsten
- 500 g Zucchini, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 150 ml Milch
- 2 Eier, verquirlt
- ¼ TL Salz

Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter einarbeiten und die Masse mit den Händen zu Streuseln verkneten. Den Alpkäse reiben und zu den Streuseln geben. 3 Esslöffel kaltes Wasser mit dem Eigelb vermischen und dazugeben. Zügig zu einem festen Teig verarbeiten. Wenn nötig, mehr Wasser hinzufügen. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zucchettischeiben darin bei schwacher Hitze 5 - 10 Minuten andünsten, salzen und pfeffern. Abkühlen lassen. Die Milch mit den Eiern mischen und salzen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig ausrollen und auf eine gefettete Kuchenform von ca. 20 cm Durchmesser legen. Fünf Minuten im Ofen vorbacken, herausnehmen. Die Zucchini auf dem Teig verteilen. Den Guss aus Milch und Eiern darüber gießen. 35 Minuten fertigbacken.