

Glarner Alpkäsewähe



Zutaten für 6 Personen

Für den Teig:

- 200 g Dinkel-Weissmehl (z.B. Glarner Bio-Dinkel)
- 100 g Alpbutter
- 1/2 TL Salz
- 2/3 dl Wasser

Für den Belag:

- 1/2 Wirz
- 3 Rüebli
- 1/2 Lauch

- 300 g Glarner Alpkäse AOP, rezent (ca. 1/2-jährig)
- 2 dl Milch
- 2dl Rahm
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Dinkel-Weissmehl, Alpbutter und Salz zu einer krümeliger Masse verreiben. Wasser nach Gefühl beifügen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl auswallen, auf ein Blech legen und mit einer Gabel einstechen.

Das Gemüse klein schneiden und kurz andünsten. Auf dem Teig verteilen.

Den Alpkäse fein reiben. Mit Milch, Rahm und Eiern mischen, würzen. Auf dem Gemüse verteilen.

Im Ofen backen nach Gefühl, bis die Wähe schön goldbraun ist (ca. 30 Minuten).