

Livias Alpkäsekuchen



Zutaten für 2 Personen

- 300 g Alpkäse oder 150 g Alpkäse/150 g Vacherin Fribourgeois AOP, gerieben
- 15 g Mehl
- 1 Ei
- 0,5 dl Milch
- Muskat, Pfeffer, Kräuter, Chili je nach Geschmack
- 1 Knoblauchzehe
- Fertig-Kuchenteig

Zubereitung

Den Kuchenteig auswallen und in die Formen legen.

Den Knoblauch pressen und zum geriebenen Käse geben. Nach Belieben würzen.

Das Mehl sowie die Milch und das Ei unter den Käse mischen. Die Masse in die Formen verteilen.

Im Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Dies ergibt zwei Kuchen mit ca. 14 cm Durchmesser. Wenn man kleinere Förmchen verwendet, dauert die Backzeit weniger lang.

Den Alpkäsekuchen mit einem grünen oder gemischten Salat servieren.