

## Käsekuchen nach Greyerzer Art

**Zutaten** (Für Kuchenblech von 30 cm Durchmesser)

Teig:

250 g Mehl  
1 Eigelb (das Eiweiss für die Füllung aufbewahren)  
ca. 25 ml Eiswasser (Wasser mit Eiswürfel drin)  
125 g Butter, weich (in Würfel schneiden, wenn die Butter noch kalt ist)  
nicht ganz ½ KL Salz

Füllung:

250 g Greyerzer von guter Qualität (Alter: moyen, ca. 9 Mt. alt)  
200 g Greyerzer Doppelrahm  
2 dl Halbrahm  
ca ½ dl Milch  
1 Ei  
1 Eiweiss  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Blindbacken:

Kichererbsen, getrocknet

Das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz mischen und in der Mitte eine Mulde machen. Die weichen Butterwürfel, das verquirlte Eigelb und etwas Eiswasser in die Mulde geben und alles zusammen zu einem Teig verkneten. So wenig und so kurz wie möglich kneten. Eventuell noch etwas Eiswasser dazu geben, der Teig soll nicht allzu trocken und allzu hart werden. Eine Teigkugel formen und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Die Teigkugel für mindestens eine Stunde, noch besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung, den Käse reiben und diesen mit den restlichen Zutaten (Doppelrahm, Halbrahm, evtl. Milch, Ei, Eiweiss) gut vermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Den gekühlten Teig schnell auf einem Backpapier etwa 3 mm dick auswallen und dann sofort mit dem Papier aufs Blech legen. Ein zerknülltes Backpapier darauf ausbreiten, mit reichlich Kichererbsen belegen und bei 180 Grad ca. 15 Min. blind vorbacken.

Dann das zerknüllte Backpapier und die Kichererbsen entfernen (diese aufbewahren und immer wieder zum Blindbacken verwenden) und die Füllung auf dem vorgebackenen Teig gleichmässig verteilen.

Den Käsekuchen erneut in den Ofen schieben und bei 180 Grad ca. 40 bis 50 Min. backen bis der Kuchen etwas Farbe angenommen hat.

\*\*\*