

Obwaldner Käsekuchen

(für 4 Personen)

Zutaten: 1 Paket Kuchenteig (ca. 400 g), 200 g geriebener Sbrinz, 100 g geriebener Emmentaler

Guss: 2 dl Rahm, 2 dl Milch, 2 Eigelb, 1 Esslöffel Maispuder (Maizena), Salz, Muskatnuss, 2 Eiweiss

Zubereitung:

Den Kuchenteig auswallen und ein Kuchenblech mit 30 cm Durchmesser damit auslegen. Mit einer Gabel feine Löcher stupfen. Sbrinz und Emmentaler vermischen und auf dem Teigboden verteilen. Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verquirlen. Die Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unter den Guss mischen und die Masse über den Käse verteilen. Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen während etwa 40-50 min backen. Falls die Oberfläche dunkel zu werden beginnt, mit Alufolie abdecken

Dazu passt: Randensalat oder andere Salate