



WALLISER KÄSE-KUCHEN

mit Heinrichsthaler Scheiben-käse

VORSPEISE
HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für den Teig:

75 g kalte Butter
200 g Mehl
1/2 TL Salz
5 – 7 EL Wasser

Für den Belag:

1 große Zwiebel
1 Stange Lauch
1 EL Butter
3 Pellkartoffeln (vom Vortag)
Salz, weißer Pfeffer
1 großer säuerlicher Apfel
200 g Heinrichsthaler Scheiben-käse (z.B. Elbländer, Der Radeberger, etc.)
1 Eigelb
2 EL Milch

Gebraucht wird zudem:

Fett & Semmelbrösel für die Form
Mehl zum Bearbeiten
Feuerfeste Form (28 cm)

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

Guten
Appetit!

ZUBEREITUNG

Wir beginnen mit dem Teig. Dazu Mehl und Salz vermischen, die kalte Butter in erbsengroße Stücke schneiden und im Mehl verteilen. Das kalte Wasser dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag die Zwiebel schälen und den Lauch putzen. Anschließend beides in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- sowie Lauchringe darin etwa fünf Minuten glasig dünsten. Dann die Pellkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die feuerfeste Form einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Drei Viertel des Teiges auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte ausrollen und anschließend damit den Boden der Form auskleiden. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in etwa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden.

Zunächst die Zwiebel-Lauch-Mischung auf den Teigboden verteilen. Darauf die Kartoffelscheiben, die Apfelspalten und eine beliebige Anzahl Käsescheiben legen. Zuletzt die Teigstreifen gitterförmig auf den Belag legen.

Den Käsekuchen für 30 Minuten backen.

Währenddessen Eigelb und Milch verquirlen und nach den 30 Minuten Backzeit über die Tarte geben. Jetzt das Ganze noch einmal für 5 Minuten in den Backofen schieben.

Nach dem Backen die Tarte (alternativ: Käsekuchen) kurz abkühlen lassen und am besten noch warm servieren.