

# WALLISER KÄSE- KUCHEN

mit  
Heinrichsthaler  
Scheiben-  
käse

*Mein Stück Natur.*

VORSPESSE  
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 Schei-  
benkäse (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 Semmelbrösel 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.