

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### PIKANTER KÄSEKUCHEN

#### Zutaten:

400 g Brotteig (für Roggen- o. Weizenmischbrot)  
200 g Zwiebeln  
30 g Butter  
300 g Bergkäse  
3 Deutsche Frisch-Eier  
3 EL Mehl  
1/4 l Sahne  
Salz, Pfeffer  
2 EL gehackte, gemischte Kräuter

#### Zubereitung:

Den Brotteig ausrollen und ein Kuchenblech damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Zwiebeln grob hacken und mit der Butter hell anschwitzen und erkalten lassen. Auf dem Teig verteilen und den geriebenen Käse darüberstreuen.

Die Eier mit dem Mehl, der Sahne, Salz und Pfeffer verrühren und zum Schluß die gehackten Kräuter untermischen.

Über den Käse gießen und den Kuchen bei 200°C etwa 25-30 Minuten hellbraun backen.

Port. 3700 kJ/880 kcal