

## Pikanter Käsekuchen

### Zutaten für 12 Portionen

#### Zutaten für den Teig:

120 g Topfen 10%  
120 g Butter  
150 g Mehl  
1 Stk. Eidotter  
30 g Bergkäse  
Salz

#### Zutaten für die Fülle:

8 Scheiben Bauchspeck oder Schinken  
100 g Zwiebel in Streifen  
50 g zwiebel würfelig  
200 g Loick Schafskäse

#### Zutaten für Überguss:

3/8 l Sahne 12 %  
1 Stk Ei  
10 g Loick Schafskäse  
10 g Mehl  
3 EL Kräuter  
(Schnittlauch, Petersilie, Dill)  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz, Muskat

### Zubereitung:

#### Teig:

Topfen, Butter, Mehl, Eidotter, und Bergkäse zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Fläche ausrollen und den Boden einer Tortenform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, flachdrücken und den Rand der Tortenform damit auslegen. Teig gut festdrücken, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Fülle: Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen. Im verbleibenden Fett die in Streifen geschnittene 100 g Zwiebel goldgelb rösten. und nach dem Auskühlen auf den Teig verteilen. Speckscheiben auflegen und mit den in Würfel geschnittenen Loick Schafskäse bestreuen.

50 g kleinwürfelig geschnittene Zwiebel abschließend darauf verteilen.

Überguss: Alle Zutaten glattrühren und würzen. Über den Belag gießen. Den Käsekuchen im vorgewärmten Backrohr bei 200°C etwa 35 Minuten backen. Heiß servieren.

Varianten: Anstelle von Speck oder Schinken können auch Gemüse oder Räucherfisch verwendet werden.

[www.wittlinger-therapiezentrum.com](http://www.wittlinger-therapiezentrum.com)