



BeO-Kochtipp

Schinken-Käsecake

Zutaten

250 g	Mehl
½ P	Backpulver
3	Eier
125 g	Flüssige Butter
1 dl	Rahm
250 g	Schinken
150 g	Greyerzerkäse
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskat mischen, verklopfte Eier, Butter und Rahm zugeben und gut verrühren.
Schinken in Streifen, Käse in Würfel schneiden und untermischen.
In eine mit Backtrennpapier ausgelegte Cakeform (30cm länge) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 1 Stunde backen.
Noch warm mit verschiedenen Salaten servieren.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

