

Appenzeller Käsekuchen

1 Springform 26 cm	
8 g	Hefe
$\frac{1}{2}$ TL	Zucker
300 g	Weizen-Vollkornmehl
1 TL	Salz
200 ml	Wasser
1	Zwiebel
200 g	Appenzeller Käse am Stück
3 EL	Mehl
100 ml	Milch
250 ml	Vollrahm
2	Eier
Salz, Pfeffer	
1 Prise	gemahlenen Muskat



Mehl mit dem Salz und der Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser zufügen und alles zu einem festen Teig kneten. Dafür den Teig für ca. 5 Minuten mit der Haushaltsmaschine kneten. Den Teig an einem warmen Ort, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen.

Den Boden der Backform mit Backpapier belegen oder gut einfetten. Den Teig auf etwas Mehl rund auswallen und danach in die vorbereitete Form legen, Den Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Für den Guss das Mehl mit der Milch glattrühren. Sahne und Eier zufügen, würzen und alles gut verrühren.

Die Zwiebeln und den Käse auf den Teigboden verteilen und anschließend den Guss darüber gießen.

Die Backform in den Backofen schieben und für ca. 40 bis 50 Minuten backen. Den Käsekuchen warm servieren.