



# Käsekuchen mit Speckwürfeli

aus Bruno's Küche

## Zutaten

1 Kuchenteig  
250 g Gruyère AOP, gerieben  
250 g Emmentaler AOP, gerieben  
2 dl Milch  
2 dl Vollrahm  
4 Eier, verquirlt  
½ TL Salz  
Speckwürfel nach belieben  
Pfeffer, Muskatnuss, Paprika



## Und so wird's gemacht

Teig in Blech auslegen. Rand abschneiden oder einschlagen

Teigboden dicht einstechen

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Alle Zutaten mischen, auf den Teigboden giessen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen

Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

Meine Notizen: