Waldecke Käsewähe

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Nach dem Rezept einer Landfrau, prima zum Glas Wein oder Bier

Zutaten

- 400 g Mehl, gesiebt
- 200 g Butter
- 200 ml Wasser
- 4 ganze Eier
- 500 g geriebener Gouda oder Edamer Käse
- 300 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Knetteig:

Schritt2

Aus dem Mehl, Butter, Wasser, 1 Ei und 1 EL Salz einen Knetteig herstellen. Ausrollen und dem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech anpassen, auslegen.

Schritt3

Bei 200 ° C etwa 10 min. vorbacken.

Schritt4

Die Eier mit der Sahne, dem Reibkäse und der Speisestärke verführen und auf dem vor gebackenen Teig gleichmäßig verstreichen.

Schritt5

Weitere 30-35 min. bei 200 ° C backen.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** käse, sahne

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldecke-kaesewaehe/