



# Lauch-Käsekuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair SE ab 2015

## Zubereitung

250 g Lauch  
2 Zwiebeln  
2 EL Öl  
100 g Schinken

Grobfasrige Teile vom Lauch entfernen und die Stangen in 5 mm breite Ringe schneiden. Zwiebeln ebenfalls in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden.

Lauch und Zwiebeln im Öl andünsten. Schinken kurz mitdünsten, würzen und auskühlen lassen.

**Garraum auf 180 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

2 Eier  
250 ml Halbrahm  
2 Knoblauchzehen  
100 g Gruyère, gerieben  
1 Bund Thymian  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
Muskatnuss, gemahlen

Thymianblättchen von den Stielen zupfen und Knoblauch pressen. Eier für den Guss verquirlen, Rahm, Knoblauch, Gruyère und Thymian unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

1 Kuchenteig

Teig mit dem Backpapier in das runde Kuchenblech geben und mit der Gabel einstechen. Lauch-Schinken-Mischung auf den Teig geben und Guss darüber verteilen.

Rundes Kuchenblech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

**Backgut einschieben**

**PizzaPlus 180 °C während 45 Min.**





## Zubehör

---

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 11.12.2019

