Artikel vom 23.07.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 14:14 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/herzhafter-kaesekuchen

Herzhafter Käsekuchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine kleine Kastenform):

100 g Parmesan

100 g Pecorino

50 ml heißes Wasser

3 Eier

1 EL Olivenöl

100 g Mehl

100 g zarte Haferflocken

100 g kernige Haferflocken

10 g Backpulver

½ TL Salz

¼ TL gemahlener Pfeffer

1 Prise Zucker

4 EL Röstzwiebeln

50 g Speckwürfel

Zubereitung:

Käse fein reiben und in einer großen Schüssel mit dem heißen Wasser übergießen. Alles gut vermengen und wenn die Masse nur noch handwarm ist die Eier und das Öl untermengen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Haferflocken und Backpulver mit den Gewürzen mischen und dann alles unter die Käsemasse rühren. Dann die Röstzwiebeln unterheben. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und auf den Boden die Speckwürfel legen. Darüber den Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.

Kathrin Fries