



Mittelstufe

Name:

Milchrezept

Aufgabe 2

Der Käsekuchen ist ein typisches Schweizer Gericht. Wie wäre es, wenn du das Rezept zu Hause ausprobierst?



Klassischer Käsekuchen

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Teig:

250 g Mehl
1 TL Salz
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 dl Wasser, kalt

Belag:

150 g Gruyère AOC, gerieben
150 g Emmentaler AOC, gerieben
2 dl Milch
2 dl Vollrahm
3 Eier, verquirlt
½ TL Salz
Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

1 Blech von 28 cm Ø
Klarsichtfolie
Butter für das Blech

Zubereitung

1 Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser hineingossen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2 Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick zu einer Rondelle von ca. 30 cm Ø auswallen.
3 Teig zwei Mal in der Hälfte zusammenfalten.
4 Teig im bebutterten Blech auslegen. Rand abschneiden oder einschlagen.
5 Teigboden dicht einstechen, 15 Minuten kühl stellen.
6 Belag: Alle Zutaten mischen, auf den Teigboden giessen. Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.



1



2



3



4



5



6



Mittelstufe

Lösung

swissmilk

Milchrezept

Aufgabe 1

Französisch	Englisch	Deutsche Übersetzung
beurre	butter	Butter
farine	flour	Mehl
sel	salt	Salz
eau	water	Wasser
fromage	cheese	Käse
lait	milk	Milch
crème	cream	Rahm
œufs	eggs	Eier
poivre	pepper	Pfeffer
paprika	paprika	Paprika
muscade	nutmeg	Muskatnuss