



Alpkäsefladen

Zeit: 110 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- **Hefeteig:**
- 320 g Mehl glatt
- 15 g Hefe frisch
- 0,25 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Pflanzenöl
- 190 ml Wasser, lauwarm

- **Belag:**
- 400 g [Alma Alpkäse](#), gerieben

- **300 g** Zwiebeln, fein gewürfelt
- **2** Eier
- **30 g** Butter, flüssig
- **50 g** Milch
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- Muskat, gemahlen

Zubereitung

1. Eine große Schüssel leicht ölen und beiseitestellen. Mehl und Salz vermengen. Hefe und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen. Alle Teigzutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. In die vorbereitete Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Käse, Zwiebel, Eier, Butter und Milch gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
3. Den Teig nochmals durchkneten, ausrollen und auf eine beschichtete Tarteform (Ø 30 cm) legen. Belag auf dem Teig verteilen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180 ° C ca. 40 – 45 Minuten goldgelb backen. Kurz überkühlen lassen, in Portionen teilen und warm servieren.

Alma Tipp: Als Zeitersparnis kann auch ein fertiger Teig aus dem Kühlregal verwendet werden.

Alma wünscht einen guten Appetit!