



Bergkäse Auflauf mit knusprigem Walnuss Boden

Zeit: 90 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 6 Personen)

Für den Boden:

- 400 g Dinkelmehl
- 110 g Walnüsse, gemahlen
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 75 g Butter

- **120 ml** Mineralwasser
- **1 TL** Ahornsirup

Für die Füllung

- **1 kg** Speisetöpfen
- **4** Eier
- **170 g** [Alma Bergkäse gerieben](#)
- **80 g** glutenfreies Allzweckmehl oder Speisestärke
- **1** Zitrone Saft
- **1 TL** Ahornsirup
- **1 TL** Salz
- **Prise** Pfeffer

Für das Topping

- **30 g** [Alma Bergkäse gerieben](#)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Dinkelmehl und die Walnüsse mit Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter, den Ahornsirup und das Mineralwasser hinzufügen. Die Zutaten mithilfe einer Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu krümelig ist, noch etwas Wasser untermengen. Anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
4. Eine Auflaufform einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Anschließend den Teig mit den Händen in die Form drücken und den Rand etwa 3 – 4 cm hochziehen. Anschließend die Füllung hineingießen und gleichmäßig verteilen.
5. Bei selber Temperatur ca. 15 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C

reduzieren und für weitere 30 Minuten backen.

Alma wünscht einen guten Appetit!