

# Helmut Gote | Käsekuchen mit Emmentaler und Schinken

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-kaesekuchen-mit-emmentaler-und-schinken](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-kaesekuchen-mit-emmentaler-und-schinken)

## Zutaten für eine Kastenform:

- 200 g geriebener Emmentaler Käse
- 100 g gekochter Schinken
- 4 Eier
- 100 ml Rapsöl
- 100 ml Milch
- 1/2 TL Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Schnittlauch-Röllchen
- Butter und Semmelbrösel für die Form
- Muskatnuss
- Pfeffer

## Zubereitung:

Eier, Milch und Rapsöl mit einer ordentlichen Prise Muskatnuss und dem Salz gründlich miteinander verquirlen. Backpulver und Mehl mischen. Dann nacheinander mit dem klein geschnittenen Schinken, Käse, Schnittlauch-Röllchen und dem Zitronensaft einarbeiten. Es sollte ein relativ fester Teig entstanden sein, der sich aber bequem in die gut ausgebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen lässt.

Bei 200°C im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Bis auf lauwarm abkühlen lassen und mit Salat servieren.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: WDR 2 – Jetzt Gote