



# Hüttenkäse

## LAUCH-HASELNUSS WÄHE

Dauer: ca. 20 Min.  
und ca. 50 Min. backen  
Für eine Form von  
ca. 24 cm ø, mit  
Backpapier ausgelegt  
Ergibt 8 Stück

- 1 rund ausgewallter Kuchenteig, ca. 28 cm
- 50 g Haselnüsse, grob gehackt
- 500 g Lauch, in ca. 1 cm dicke Ringe geschnitten
- 200 g HIRZ Hüttenkäse nature
- 100g Rahm
- 1 Ei, verklopft
- Muskat
- ½ TL Salz

**1** Kuchenteig in eine Wähenform legen, Ränder einklappen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Haselnüsse darauf verteilen.

**2** Lauch in siedendem Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Abgiessen, abtropfen.

**3** Hüttenkäse mit allen Zutaten bis und mit Salz mischen. Lauch begeben, auf dem Teig verteilen. Ca. 50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen, herausnehmen, lauwarm servieren.