



Berdorfer Roude Bouf Käsetorte



regional
handgemaach
vum Haaff

BERDORFER.LU

Berdorfer Roude Bouf Käsetorte



Vorbereitung: 45 min | Rezept für ?? Personen

Zutaten

220 gr Berdorfer Roude Bouf, entrindet
220 ml leichte Sahne
4 Eier
etwas Kartoffelmehl (ca. 1 Kaffeelöffel)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 gr gekochter Schinken
Mürbeteig*



Zubereitung

Käse zerdrücken, in lauwarm vorgewärmter Sahne auflösen, anschließend etwas abkühlen lassen.

Eier trennen. 4 Eigelb mit dem Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 4 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mürbeteig* in der Pfanne auslegen, Schinkenwürfeln und darauf verteilen und die Flüssigmasse darübergeben.

30 Minuten bei 170 bis 180 °C backen.

Je nach Geschmack oder als Ersatz für eine vegetarische Torte: glasig geschmorte Schalotten oder feingehackte Frühlingszwiebeln hinzugeben.

* Mürbeteig – ganz schnell gemacht: 250 gr Mehl, 125 gr Butter, 1 Eigelb, 100 ml kaltes Wasser, 1 Messerspitze Salz zügig verkneten. Teig zu Kugel formen und 30 min in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Besonders intensiv mit unserem gereicherten Roude Bouf!

Mehr Rezepte auf
www.berdorfer.lu/rezepte
oder Code scannen



BERDORFER.LU