



Kräuter im Alltag
Yvette Schneider



Bärlauch Käsekuchen

1.



40 g Bärlauch
250 g Magerquark
1 EL Sojamehl + 2 EL Wasser
oder 1 Ei

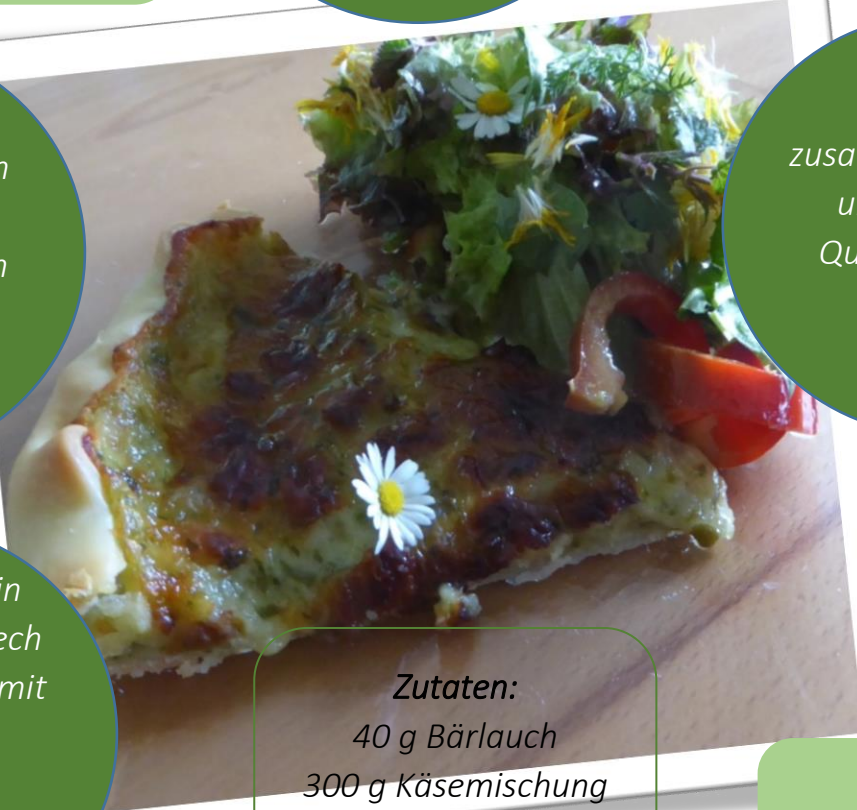
Bärlauch klein schneiden und zusammen mit dem Quark im Mixer pürieren. Das Sojamehl und das Wasser zugeben.

300 g Käsemischung gerieben
3 EL Weizenmehl
1 dl Milch



Backofen vorheizen
Umluft 200°,
30 Minuten backen
in der Mitte des
Ofens

zusammen mischen
und unter die
Quarkmischung
geben.



Den Teig in ein
rundes Backblech
legen und fein mit
Paniermehl
bestreuen.
Käsekuchenmischung
darauf verteilen

Zutaten:
40 g Bärlauch
300 g Käsemischung
gerieben
1 Kuchenteig rund
250 g Magerquark
1 EL Sojamehl
3 EL Weizenmehl
Paniermehl
1 dl Milch

Kuchenteig
Paniermehl



Yvette Schneider
Weierlistrasse 4
8447 Dachsen

Tel. 076 / 531 34 04
yvette.schneider@shinternet.ch



