



## Chäsfladen Grundrezept

### Zutaten

250 g Kuchenteig  
280 g Käsemischung  
2 Eier  
2 dl Rahm  
1 dl Milch  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung

Ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech mit dem ausgewallten Teig belegen und mit einer Gabel stupfen.

Die übrigen Zutaten zu einem Guss vermischen und auf dem Teigboden verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf der untersten Rille ca. 30 Min. backen.

### Varianten

Den Kuchenboden mit verschiedenen Zutaten belegen, wie z.B.: gedünstete Zwiebeln, gedünstete Speckwürfel, blanchierter Blattspinat, Schinken, gebratenes Hackfleisch (mit etwas Tomatenpüree und Rotwein gebunden), gehackte Champignons, Peperoni, Chili usw.