



[Drucken](#)

Käse-Lauch Torte



Zutaten für 4 Personen

- 50g bayerische Butter
- 85g bayerischen abgetropften Quark
- 25ml bayerische Milch
- 200g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver (=14g)
- 1Eigelb
- 1 EL bayerische Sahne
- Salz

Für die Füllung:

- 200 Kartoffeln,gekocht und gepellt
- 300g Allgäuer Bergkäse (o. Emmentaler)
- 300g Lauch geputzt
- 200g Äpfel
- Pfeffer, Muskat, Thymian

Zubereitung:

1. Butter, Quark und Milch glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit einer Prise Salz unterarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Lauchstangen im Salzwasser 10min. kochen, dann abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln und Bergkäse und Äpfel in Scheiben schneiden.
3. Teig ausrollen und halbieren mit einer Hälfte eine gefettete Springform (ca. 26cm Durchmesser) auslegen. Die Zutaten für die Füllung abwechselnd einschichten, dabei mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen. Mit der zweiten Teighälfte bedecken und mit Teigresten verzieren. Eigelb und Sahne verquirlen und den Kuchen damit einpinseln.
4. Bei 180°C ca. 40min. backen. Kurz ruhen lassen und servieren.