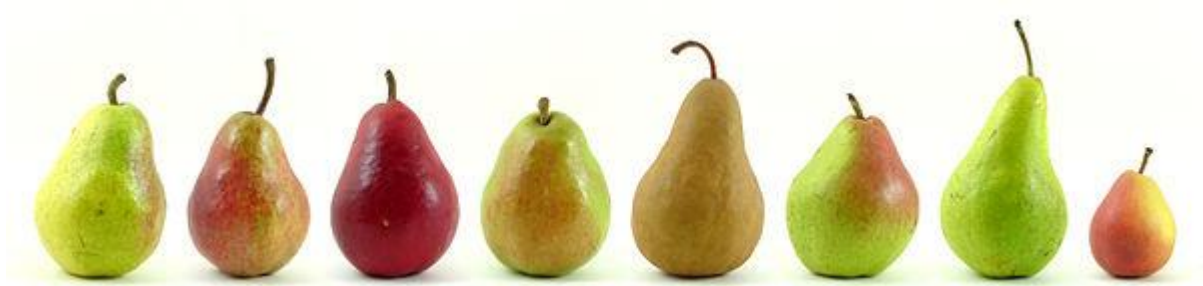


Birnen-Raclette-Wähe



Kuchenteig für ein rundes Blech ca. 270 g

3 Birnen*, z.B. Kaiser Alexander, ca. 450 g, geschält, entkernt, in Spalten

250 g Raclette Käse* z.B. Weisswein, an der Röstiraffel geraffelt

50 g Baumnüsse*, geröstet und gehackt

3 Eier*

2 dl Milch*

Salz, Pfeffer

Kuchenteig rund auswallen und in die ausgebutterte Form legen, Rand formen, mit einer Gabel einstechen.

Birnen und Nüsse auf dem Teigboden verteilen. Käse, Eier und Milch gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, darüber giessen.

In der unteren Hälfte des auf 200 grad vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

*In der Milchhütte erhältlich.