



Bregenzerwälder Käsfladen



1H



8 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

Teig:

500 g Bio Dinkelmehl
1/2 Würfel Hefe (mit Hefe,
warmen Wasser und ein
bisschen Zucker ein Dampf
machen)
800 ml warmes Wasser
Salz

Belag:

3 Zwiebel
400 ml Milch
3 Eier
750 g Käse gerieben
Petersilie
Schnittlauch
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1. Teig: Alle Zutaten vermengen, rasten lassen und nach 15-20 Min. auf Backblech geben.
2. Belag: Alle Zutaten vermengen, abschmecken und auf den dünnflüssigen Teig streichen.
3. Backrohr auf 180 Grad Celsius vorheizen.
4. Für ca. 30 Minuten in Backrohr bis die Bregenzerwälder Käsfladen schön braun ist.

