

Schafskäse - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 große Tasse Öl, 2 große Tassen Mehl, 2 große Tassen Naturjoghurt, 2 Eier, 2 mittelgroße gekochte Kartoffeln, 200 gr Schafskäse, 2 Päckchen TK - Italienische Kräuter (evt. mehr), Salz, Pfeffer, Sesam zum Bestreuen, wer mag 1 Knobizehe.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

ALS MAßEINHEIT WERDEN GROSSE KAFFEEHUMPEN VERWENDET!

Kartoffeln schälen und in eine große Schüssel zerdrücken. Schafskäse in diese Schüssel hineinbröckeln. Alle anderen Zutaten (außer dem Sesam) dazugeben und gut mit einem Rührlöffel vermengen. Wer mag, 1 Knobizehe dazu pressen.

Diesen Teig auf das Backblech verteilen und mit Sesam bestreuen.

In den Backofen schieben und ca. 30 - 40 Minuten backen.

Dieser Kuchen schmeckt sowohl warm als auch kalt!

Man kann statt der Italienischen Kräuter auch TK-Dill + TK-Petersilie + TK-Schnittlauch (Menge nach Geschmack) verwenden.