

## Oberländer Schinken-Käse-Kuchen

- 1 Paket Kuchenteig
- 2 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 1 EL Maizena
- 2 Eier
- 100 g geriebener Emmentaler (oder Greyerzer)  
Salz, Muskat, Paprika
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 100 g Schinkenwürfeli
- 20 g Butter

Ein Kuchenblech von ca. 27 cm  $\emptyset$  mit dem ausgewallten Teig auslegen.

1½ dl Milch zusammen mit dem Rahm aufkochen. Das mit der restlichen Milch angerührte Maizena unter Umrühren dazugießen und abkühlen lassen.

Die Eier, den geriebenen Käse und Gewürze daruntermischen.

Die Zwiebeln mit den Schinkenwürfeli in der Butter dünsten und auf dem Kuchenboden verteilen. Die Käsecrème darübergerben und im vorgeheizten Ofen bei 200° wahren ca. 45 Minuten backen.

Heiss servieren.

