



Ländle Käsdönnala

Zutaten für 1 Backblech:

20 g frische Hefe (1/2 Würfel)
250 g warmes Wasser
400 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
(Alternativ: fertiger Hefeteig aus der Kühlung)

300 g gereifter aromatischer Käse, gerieben, z.B. je 100 g **Vorarlberger Bergkäse g.U., Ländle Bioberger und Ländle Arlberger** (fragt an der Frischetheke eures Supermarkts)
4 Zwiebeln, gepellt & gehackt
3 Eier, verquirlt
1 Schuss Milch
1 Prise Salz
1/2 TL gemahlene Muskatnuss
2 TL Butter
Optional:
Frühlingszwiebeln, gehackt

Zubereitung:

Die Hefe in das warme Wasser bröseln und unter Rühren auflösen.

Das Mehl mit dem Salz mischen und dann nach und nach das Hefewasser mit dem Öl unterkneten (in einer Küchenmaschine oder von Hand).

Ca. 5 Minuten kneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Wenn der Teig gegangen ist, den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Luft aus dem Teig drücken und ungefähr in der Form des Backblechs ausrollen.

Das Backblech dünn mit 1 TL Butter einfetten. Den Teig auf das Blech legen und mit den Fingern in Form drücken.

Den Käse mit den verquirlten Eiern, gehackten Zwiebeln, Milch, Salz, Muskatnuss und der restlichen Butter gut verkneten.

Die Käse-Zwiebelmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei einen Rand von 1-2 cm freilassen.

Den Käsdönnala ca. 40-45 Minuten Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Nach Geschmack mit gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen und heiß, lauwarm oder kalt servieren.

Dazu passen Krautsalat und ein frischer grüner Salat.