

Västerbottenpaj



Als Abend-Imbiss mit gemischtem Salat oder als Teil eines Buffets

Zutaten:

- Teig
 - 2 dl Weizenmehl (ca. 140 g)
 - 100 g Butter
 - 2 Eßlöffel Wasser
- Füllung
 - 150 g Västerbottenkäse
(Ersatzweise einen anderen pikanten Käse wie z.B. Gruyère oder Emmentaler)
 - 3 Eier
 - 2 dl Schlagsahne
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Butter und Wasser zu einem Teig verarbeiten, gern mit der Küchenmaschine.

Den Teig in eine Paj- oder Springform drücken, mit der Gabel dicht an dicht einstechen, dann ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 225° heizen.

Käse grob reiben.

Eier und Sahne zusammenschlagen, Käse und Gewürze hinzugeben.

Den Teig 10 Min. leer vorbacken, dann die Käsefüllung darauf verteilen.

Ungefähr 20 Min. backen, bis die Füllung fest geworden ist und eine schöne braune Farbe angenommen hat.