

Vorarlberger Käseflädle

Zutaten für 5 Personen:

170 g	Vollkornmehl, ausgesiebt
2 ST	Eier
10 g	Germ frisch, ¼ Würfel (Säckchen)
150 g	Wasser, lauwarm
50 ml	Olivenöl
10 g	Honig
	Salz, Koriander
50 g	Butter
370 g	Zwiebel in Ringe schneiden
60 ml	Milch, oder Pflanzentrunk
25 g	Pfeilwurzelmehl (im Notfall Maizena)
2 ST	Eier
370 g	Bergkäse, gerieben
	Salz, Pfeffer frisch gemahlen, Muskat

Herstellung des Teiges:

1. Aus dem Mehl, Germ, Wasser, Olivenöl, Honig, Eiern und den Gewürzen den Flädleteig herstellen (Germ in Wasser auflösen, Mehl, Gewürze, Olivenöl, Eier und Wasser mit Honig 5 min gut durchkneten, abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen).
2. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen.

Der Belag:

3. Zwiebelringe in Butten anrösten.
4. Pfeilwurzelmehl in Milch einrühren, zu den Zwiebeln gießen, gut untermischen.
5. Eier, Gewürze und den geriebenen Käse zugeben.
6. Fülle auf dem Teig verteilen und bei 180 °C auf der untersten Schiene ca. 45 Minuten backen (bis die Oberfläche goldgelb wird).

