

# SCHAFSKÄSEPIE

## *Zutaten:*

8 Scheiben Blätterteig (TK-Produkt)  
40g Butter oder Margarine  
40g Mehl  
1 Tasse Weisswein  
¼ l Milch  
500g Schafskäse  
6 Eier  
200g Joghurt  
Schnittlauch (kann auch TK)  
Petersilie (kann auch TK)  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Muskat

## *Zubereitung:*

Je 2 Blätterteigscheiben auf die Größe einer Springform ausrollen. Die Butter oder die Margarine in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit dem Weisswein und der Milch auffüllen und nur einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und den Schafskäse hineinbröckeln. Eines der Eier trennen und das Eigelb zur Seite stellen. Das Eiweiß und die restlichen Eier darunter geben und die Kräuter unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Blätterteigböden abwechselnd mit der Käsemasse schichtweise in die gefettete Auflaufform füllen. Die letzte Schicht sollte eine Blätterteigschicht sein. Diese mit dem in etwas Wasser verrührten Eigelb bestreichen. Im auf 200° vorgeheizten Backofen etwa 30 min. backen.