

Äpler-Röstikuchen

Springform 26 cm Durchmesser oder Blech

150 g Hörnli, 700 g gekochte Kartoffeln vom Vortag, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 Landjäger, 150 g Urner Bergkäse, 125 g Frischkäse, 1 dl Halbrahm, 3 Eier.

Hörnli in Salzwasser al dente kochen, Wasser abgiessen, Hörnli kalt abschrecken. Kartoffeln schälen, auf der Röstiraffel reiben, würzen. Zwiebeln fein hacken, Landjäger klein würfeln, Käse auf der Röstiraffel reiben. Alles zu den Kartoffeln geben, aber noch nicht unterheben. Frischkäse und Halbrahm verrühren, Eier beifügen, alles gut verquirlen und zur Kartoffelmischung geben. Sorgfältig mit den Hörnli mischen, nicht kneten oder drücken. Masse in die eingefettete Form oder auf ein Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Minuten backen.