



# CHÄSSCHNITTEN WIE DR HEIMÄ

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 12 Min.

ergibt 12 Stück

<b>200 g Sbrinz, gerieben</b>	<b>1 Esslöffel Butter</b>
<b>75 g Mehl</b>	<b>1 Zwiebel, fein gehackt</b>
<b>1/4 Teelöffel Paprika</b>	<b>1 Knoblauchzehe, gepresst</b>
<b>1/2 Teelöffel Pfeffer</b>	<b>1/4 Teelöffel Salz</b>
<b>wenig Muskat</b>	<b>2 Eiweisse</b>
<b>1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten</b>	<b>1 Prise Salz</b>
<b>1 1/2 dl Milch</b>	<b>500 g Weissbrot, in 12 je</b>
<b>2 Eigelbe</b>	<b>ca. 1 1/2 cm dicken Scheiben</b>
	<b>1/2 dl Apfelwein</b>

**1.** Käse mit allen Zutaten bis und mit Schnittlauch in einer grossen Schüssel mischen. Milch mit den Eigelben verühren, unter die Käsemasse rühren. **2.** Butter warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, abkühlen, unter die Masse mischen, salzen. Masse zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 15 Min. stehen lassen. **3.** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Käsemasse ziehen. **4.** Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Apfelwein beträufeln. Käsemasse darauf verteilen, glatt streichen.

**Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Dazu passt:** Kabis-Rüebli Salat.

