



CHÄSSCHNITTEN WIE DR HEIMÄ

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 12 Min.

ergibt 12 Stück

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

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.

