

Appenzeller Käsefladen

Rezept für 4 Personen

Brotteig

200 g	Mehl	in eine Rührschüssel geben
9 g	Hefe	dazu bröckeln
125 g	lauwarmes Wasser	dazugeben und 7min kneten
3 g	Salz	beigeben, 2min weiter kneten

40min gehenlassen, 1cm dick und rund auswallen

mit Fingern eindrücken bis 2cm zum Rand, mit einer Gabel einstechen (ohne Rand)

15min gehen lassen

Guss

100 g	Appenzeller Käse	fein reiben
1	Ei	in einer Schüssel verquirlen
50 g	Rahm	beigeben, gut vermischen
	Salz, Pfeffer	abschmecken
	Muskatnuss	beigeben, gut vermischen und Käse beigeben

Ei-Käsemasse auf den vorbereiteten Teig geben (Rand frei lassen)

im 200°C vorgeheizten Backofen 15-25min goldbraun backen

auskühlen lassen, schneiden und lauwarm zum Aperero servieren