

# ÄLPLER

## KÄSESCHNITTE

Aus dem Kochbuch 'St. Galler Bäuerinnen und Landfrauen kochen'



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St. Gallen

### Zutaten:

10 Scheiben	Brot saurer oder süsser
2 dl	Apfelmost
wenig	Senf
300g	Alpkäse
100g	Schinken
2 EL	Milch
1	Ei
wenig	Muskat und Pfeffer

### Zubereitung:

Brotscheiben auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und mit dem Most beträufeln, dünn mit Senf bestreichen.

Käse grob reiben, Schinken in kleine Würfel schneiden und mit der Milch und dem Ei gut vermischen, mit wenig Muskat und Pfeffer würzen.

Käse-Schinkenmasse auf die Brotscheiben verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen.

