



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Berner Käseschnitten

Rezept: *Swissmilk* Foto: von *Miriam*

Zutaten: 4 Personen

4 dicke Scheiben Ruchbrot, altbacken
1 dl Apfelsaft

Käsemischung:

300 g geriebener Emmentaler
100 g Bergkäse, fein gerieben
1 Apfel, fein gerieben
1 dl Rahm
1 Ei
1 Zwiebel, fein gehackt
1 TL Maisstärke
1 Msp. Muskatnuss
Salz
Pfeffer



Zubereiten

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).
Brot Scheiben auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen und in
der Mitte des vorgeheizten Ofens 5 Minuten backen.
Blech aus dem Ofen nehmen, Brot mit Apfelsaft beträufeln.

Mischung: Alle Zutaten miteinander mischen, abschmecken.
Gleichmässig auf den Brotscheiben verteilen. Im oberen Teil des
vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.