

Käseschnitten

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 10 Min.

8 Scheiben **Halbweiss- oder Weissbrot**
4 Esslöffel **Milch** oder Weisswein

Brotscheiben beträufeln

Käsemasse

150 g **Appenzeller**, fein gerieben
100 g **Tilsiter**, fein gerieben
½ Esslöffel **Mehl**
2 **Eier**, verklopft
4 Esslöffel **Milch** oder Weisswein
wenig **Paprika**
¼ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles in einer Schüssel verrühren

würzen, Brotscheiben damit bestreichen,
auf ein mit Backpapier belegtes Blech
legen

Backen: ca. 10 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 24 g Fett, 25 g Eiweiss, 36 g Kohlenhydrate, 1922 kJ (459 kcal)

Variante: Toast Hawaii

Toastbrotscheiben je mit ½ Tranche **Schinken**, 1 Scheibe **Ananas** und 1 Scheibe **Raclettekäse** belegen, mit 1 **Herzkirsche aus der Dose**, abgetropft, garnieren. **Backen:** wie oben.

