

## KÄSEKÜCHLEIN

für 12 Förmchen von je ca. 8 cm Ø, gefettet und bemehlt

### 2 rechteckig ausgewallte

**Kuchenteige** (ca. 42×25 cm)

12 Rondellen von ca. 10 cm Ø ausstechen, die vorbereiteten Förmchen damit auslegen. Böden mit einer Gabel dicht einstechen, kurz kühl stellen

### Käsemasse (ergibt 12 Küchlein)

200 g **milder Appenzeller**

150 g **Raclettekäse**

an der Bircherraffel reiben

1 Esslöffel **Mehl**

beigeben, mischen

2 dl **Milch**

1,8 dl **Rahm** oder Halbrahm

3 **Eier**

¼ Teelöffel **Salz**

wenig **Pfeffer und Muskat**

alles gut verrühren, mit dem Käse mischen, auf die Teigböden verteilen

**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Variante:** Appenzeller durch milden Tilsiter, Raclettekäse durch Freiburger Vacherin ersetzen.

### Ananas-Käseküchlein (ergibt 12 Küchlein)

1 Portion **Käsemasse** (nur 150 g Appenzeller)

1 Dose **Ananas** (ca. 560 g), abgetropft, klein gewürfelt

¼ Teelöffel **Cayennepfeffer**

alles mischen, zubereiten und backen siehe oben

### Gemüse-Käseküchlein (ergibt 12 Küchlein)

1 Portion **Käsemasse** (nur 150 g Appenzeller)

1 **Kartoffel** (ca. 80 g), grob gerieben

1 **Zucchini** (ca. 120 g), grob gerieben

alles mischen

½ Teelöffel **Salz**

würzen, zubereiten und backen siehe oben

**Leichter:** Appenzeller durch rezenten

¼-fetten Appenzeller, Raclettekäse durch milden

½-fetten Halbhartkäse ersetzen.

