

## Käseschnitten

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

8 Scheiben **Halbweiss- oder Weissbrot**  
1 EL **scharfer Senf**  
4 Esslöffel **Milch** oder Weisswein

Brotscheiben bestreichen  
Brotscheiben beträufeln

### Käsemasse

150 g **rezepter Greyerzer**,  
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.

**Tipp:** statt Weisswein, Apfelwein oder Bier verwenden.

