

Rezept

Schweizer Chäschüeli

Ein Rezept von Schweizer Chäschüeli, am 18.04.2024

Zutaten

75 g Butter	165 g Mehl
Salz	2 EL Weißweinessig
250 g Greyerzer	100 g Appenzeller
200 g Sahne	100 ml Milch
2 Eier	2 Eigelb
Pfeffer	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Förmchen von 10 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Butter zerlassen. 150 g Mehl mit 1/4 TL Salz mischen. Butter mit 50 ml Wasser und Essig dazugießen, alles mit einem Löffel zu einem Teig verrühren. In Folie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen, die Förmchen einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, dabei jeweils einen Rand formen. Käse reiben. Sahne, Milch, 1 EL Mehl, Eier und Eigelbe verquirlen. Käse unterrühren, salzen und pfeffern. Die Masse auf den Teig gießen. Im Ofen (Mitte) 30–40 Min. backen.