

HAEFELYS TÖPFE

Appenzellercake

Foto: Dominic Büttner



Andrea Haefely
ist Redaktorin
beim Beobachter.

Preis: unter 20 Franken

Zeitaufwand: 20 Minuten vorbereiten,
50 Minuten Backzeit

Eine Kastenform ausbuttern. Ofen auf
180 Grad vorheizen.

Schinken und **Käse** in Würfel von zirka
5 Millimetern schneiden. Die zimmer-
warme **Butter** schaumig rühren. **Eier**

nacheinander untermengen. **Rahm**, einen
halben Teelöffel **Salz**, **weissen Pfeffer**,
Paprika, gehackte **Kräuter** sowie die
Schinken- und **Käsewürfel** unterheben.
Mehl mit **Backpulver** mischen und zur
Backmasse dazugeben. Gut mischen
und in die vorbereitete Backform geben.
50 Minuten backen. In der Form erkalten
lassen.

Einkaufsliste für 4 Personen

- 100 Gramm Butter
- 3 Eier
- 1 Deziliter Rahm
- 200 Gramm Appenzeller Käse
- 250 Gramm Schinken, gewürfelt
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 Gramm Mehl
- 1 Esslöffel Backpulver

Schmackhaft - und ohne Probleme überall dabei

Ein langes Wochenende
mitten im Frühling - was
liegt näher, als Pfingsten
für ein Picknick zu nutzen?
Der chüschtige Appenzeller-
cake ist leicht zu transpor-

tieren und für solche Aus-
flüge bestens geeignet.
Spielt das Wetter nicht mit,
lässt er sich genauso gut
mit zur Arbeit nehmen oder
an einem Apéro servieren.

**Für eine vegetarische
Variante** des Appenzeller-
cakes kann man den
Schinken durch klein-
geschnittene Dörrtomaten
oder Oliven ersetzen.

Weitere Rezepte: Online unter
www.beobachter.ch/rezepte

Beobachter
Online