

Allgäuer Käseschiffchen



Zutaten Zubereitung

für 4 Schiffchen

Für den Teig:

250 g Mehl
½ TL Backpulver
125 g Butter
70 ml Wasser
1 TL Essig
1 TL Salz

Für den Belag:

100 g Schönegger Bergler
50 g Schönegger Emmentaler
2 Zwiebeln
150 g Schönegger „Äpler“
Brotaufstrich
100 g Sahne
1 Ei
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

1. Mische das Mehl mit dem Backpulver und verknete es zusammen mit Butter, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig. Diesen nun für eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Käse reiben und die Zwiebeln zu Ringen schneiden.
3. Den „Äpler“ Brotaufstrich, Sahne, Ei, Salz und Pfeffer mischen und verrühren.
4. Den Teig zu 4 gleich großen, runden Fladen ausrollen und den geriebenen Käse und die Zwiebelringe darauf verteilen.
5. Nun die Ei-Sahne-Mischung auf die Fladen geben. Wenn Du die Ränder der Fladen etwas nach oben klappst, bleibt die Flüssigkeit beim Backen auf dem Fladen.
6. Die Käseschiffchen werden nun im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober- / Unterhitze) ca. 35 min fertig gebacken.

Viel Spaß beim Nachmachen!