

## Appenzeller Käsefladen

### Zutaten:

180 Gramm Mehl  
60 Gramm Butter  
75 Milliliter kaltes Wasser  
1 Teelöffel Weißwein-Essig  
½ Teelöffel Salz  
2 Zwiebeln, fein gewürfelt  
1 Esslöffel Öl  
300 Gramm Appenzeller Käse, grob gerieben  
2 Eier  
100 Milliliter Sahne  
150 Milliliter Milch  
1 ½ Teelöffel Mehl  
Muskat

### Zubereitung:

Mehl, Butter in kleinen Stücken, Wasser, Essig und Salz miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Minuten kühlen.

Zwiebelwürfel im Öl glasig dünsten. Eier mit Sahne, Milch, Mehl und Muskat verquirlen.

Teig auf einem Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Zwiebelwürfel und Käse auf dem Teig verteilen. Eiermilch darüber gießen und sofort bei 170 bis 190 Minuten rund 35 bis 40 Minuten goldgelb backen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von [Miele.de](https://www.miele.de).