

Chäsflade

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Weißmehl
250		Geriebener Appenzeller Käse
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Koriander
1/2	Teel.	Anis
		Milch

Anleitung:

Mehl mit Kaese und etwas Salz mischen. Koriander und zerdrueckte Aniskoerner zugeben und mit Milch anruehren, so dass daraus ein dickflussiger Teig entsteht. Ueber Nacht stehen lassen. In einer grossen Springform bei etwa 250 Grad backen (Nadelprobe machen).

Chaesflade wird heiss zu saurem Most serviert. Frische Butter wird noch beim Essen darauf gestrichen.