



## mit Essiggurken (12 Schnitten)

12 Vollkorn Toastbrot Schnitten  
12 Käsescheibletten  
6 Essiggurken  
Paprika

- Backpapier auf Blech legen
- Brotschnitten auf Blech legen
- Käse aufs Brot verteilen
- Gurken halbieren und ca. 4 Mal einschneiden. Auf den Käse verteilen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 220 Grad 8-10 Minuten backen
- mit wenig Paprika bestreuen

## mit Birnen (12 Schnitten)

500 g Halbweissbrot  
2 Eier  
2 Gala-Käsl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
300g Appenzeller  
6 EL Milch  
3 reife Birnen  
12 Baumnüsse, halbiert

- Backpapier auf Blech legen
- Brot in 12 Scheiben schneiden
- Brotschnitten auf Blech legen
- Eier + Gala-Käsl + Gewürze in Schüssel mischen
- Käse direkt in die Schüssel raffeln
- Milch dazugeben und gut mischen
- Masse gleichmässig aufs Brot verteilen und leicht andrücken
- Birnen vierteln und auf die Schnitten verteilen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 220 Grad 12-15 Minuten backen
- mit den Baumnüssen garnieren