

## Appenzellercake

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

100 g	Butter
3	Eier
1 dl	Rahm
200 g	Appenzeller Käse
250 g	Schinken
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
250 g	Mehl
1 EL	Backpulver
½ TL	Salz
	weisser Pfeffer
	Paprika



### Zubereitung:

Kastenform ausbuttern. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schinken und Käse in Würfel schneiden (ca. 5 mm). Kräuter hacken.

Die zimmerwarme Butter schaumig rühren und die Eier nacheinander untermischen.

Rahm zugeben, Das Salz, den Pfeffer, Paprika, die gehackten Kräuter sowie die Schinken- und Käsewürfel unterheben.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Backmasse dazu geben. Alles nochmals gut mischen und in die vorbereitete Backform geben.

50 Minuten backen und in der Form erkalten lassen.