



PIKANTES APÉROGEBÄCK

ZUTATEN

- 250 g** Gruyère
- 100 g** Butter
- 150 g** Speckwürfeli
- 100 g** Schinkenwürfeli
- 250 g** Urdinkelmehl
- ½ Pack** Backpulver
- 3** Eier
- 1 TL** Salz
- Wenig** Peterli

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° (Ober-Unterhitze) vorheizen
2. Peterli und Gruyère in den Mixtopf geben, 5 Sek. / Stufe 7 hacken und anschliessend umfüllen
3. Speck- und Schinkenwürfeli 2 Min. / Stufe 3 / Varoma andünsten
4. Butter begeben und 1 Min. / 50 ° / Stufe 2 umrühren
5. Mehl, Eier, Salz, Backpulver und Käsemischung begeben, 1 Minuten / Stufe 3 / Linkslauf mischen
6. Auf ein flaches Blech füllen und 30 Min. backen, oder in eine Cakeform füllen und ca. 55 Min. backen
7. In den Ofen schieben, 30 Min. backen

TIPP

Passend zu einem Salat oder als Apérogebäck.