

Appenzeller Chäs-Happech

Walzer
Suia Nr. 3566.221.61

Aufführung: SRF Sendung "Hopp de Bäse" 2.4.2005

Josef Rempfler, Nollenstr. 11,
9050 Appenzell, 13.1.2005

1. St.

2. St.

10

19

28

36

45

53

rit. Fine

Appenzeller Chähappech

Zutaten

75	gr	Appenzellerkäse gerieben	Milch erwärmen, den Käse begeben und auf kleinem Feuer rühren, bis er sich aufgelöst hat, auskühlen.
1	dl	Milch	

125	gr	Mehl	Mehl mit dem Backpulver mischen, mit dem Most anrühren und nach und nach die Eier begeben. Der Teig sollte etwas dickflüssiger als ein Omelettenteig sein. würzen.
1	Prise	Backpulver	
1	dl	Suure Moscht	
2		Eier	

Etwas Salz und Pfeffer

Ausgelassene Butter

In geeigneter Pfanne erhitzen und
den Teig durch einen Trichter
schneckenförmig in die heisse
Bratbutter giessen und langsam
schwimmend ausbacken.

Gut abtropfen lassen (auf Haushalt-
Papier) und zu einem feinen Apfel-
mus servieren.

Urnäsch, 22.März 2005

Rösli Knöpfel