

Apfel-Camembert-Schnitten

Zutaten

- **4** Ruchbrotschnitten
- Aufstrich: **½** Camembert, fliegend
- **3-4 EL** Rahm
- **2** Äpfel
- Streuwürze
- Pfeffer

Unterseite der Brotschnitten mit wenig Butter bestreichen, Oberseite in Milch tunken.

Brotscheiben mit der bebutterten Seite nach unten auf ein Blech setzen. Camembert mit einer Gabel fein zerdrücken.

Rahm dazugeben und mischen.

Die Äpfel mit der Röstiraffel dazuraffeln, gut würzen.

Alle Zutaten sehr gut miteinander mischen, 1-1 ½ cm dick auf die Brotscheiben streichen.

Im Vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.

Tipp:

Mit Salat serviert ergeben die Schnitten ein feines Nachtessen.