

Pikanter Apfelkuchen

Zutaten

- **500g** Äpfel
- **150g** Emmentalerkäse
- **2** Eier
- **½ dl** Rahm
- **1** Teelöffel Zucker
- **1** Prise Muskat
- wenig Salz
- **400g** Kuchenteig
- Butterflöckli
- **4** Tranchen Schinken

Kuchenblech mit dem Teig auslegen, mit der Gabel einstechen.

Äpfel mit der Röstiraffel raffeln, Käse reiben.

Äpfel, Käse, Eier, Rahm, Zucker, Muskat und Salz mischen.

Masse auf den Kuchenboden verteilen.

Mit dem Schinken den Kuchen abdecken.

Butterflöckli darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen
30-40 Minuten backen.

Tipp:

Warm zu grünem Salat servieren