

# Früchte-Käsekuchen

## Knusperteig:

100 g	Halbweissmehl	zusammen verreiben, bis die Masse krümelig ist
50 g	Haselnüsse gem.	
½ KL	Salz	
100 g	Dinkelvollkornmehl	
70 g	Butter, kalt	
1 dl	Wasser, kalt	beigeben und mit dem Schaber rasch zu einem Teig zusammen führen, nicht kneten

Den Teig auswallen und ein rundes Wähenblech auslegen, mit der Gabel den Boden einstechen und kühlstellen.

## Belag:

100 g	Appenzeller, ger.	auf dem Teigboden verteilen
100 g	Sprinz, ger.	
2-3	Äpfel in Schnitzen	auf dem Käse schön anordnen
2-3	Birnen in Schnitzen	
1 EL	Sultaninen	darüberstreuen
1 EL	Baumnüsse	

## Guss:

2	Eier, verquirlt	zusammen mischen und über den Früchten verteilen, sofort backen
2 dl	Sauerrahm	
1 Pr	Salz	

**Backen:** bei 220° C, auf der untersten Rille – 25-30 Minuten

