



Warme Käse Canapeès

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Warme Stehempfang Komponente

Zutaten

- 200g geriebener Appenzeller, Parmesan, Gryerzer oder alter Holländer
- 2 Eigelbe
- 1 El kalte butter
- 1/8 l Bier
- Etwas Cayenne
- 1 kleines Toastbrot in Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Den geriebenen Käse mit etwas Cayenne nach eigenem Geschmack, den Eigelben und dem Bier zu einer konstanten Masse verarbeiten,

Schritt2

üppig auf Toastbrot streichen.

Schritt3

(Das geht bei größeren Mengen am schnellsten, wenn man das Toastbrot in der Länge aufschneidet und bestreicht)

Schritt4

Die Rinde weg schneiden, portionieren oder ausstechen.

Schritt5

Unter den Grillstäben des auf 180 ° C vorgeheizten Haushaltsherd goldbraun backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Warm auf einer Platte mit Manschette servieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** einfach, lecker, warme stehempfang komponente, würzig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warme-kaese-canapees/>