Käseschnitten+ von Robert Hildbrand

Mengen für 40 Personen

1.0 kg Tilsiter	
1.5 kg Appenzeller	Den gesamten Käse reiben
2 kg Käsemischung	
1.0 kg Weissmehl	Käse, Gewürze, trocken mischen
8.0 dl Milch	
20 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
2 Liter Apfelwein	
20 Stück Birnenhälften	
6.0 kg Brot	mit der Masse bestreichen und 15Min bei 220°C goldgelb backen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat