

# Apèrogebäck

---

## Zubereitung

Teig: Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen ,zu einem weichen , glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Stunden aufs doppelte aufgehen lassen.

## Füllung

Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen, quer halbieren. Mit Crème fraîche Bestreichen, Käse darüber streuen und das Bündnerfleisch darauf verteilen. Teigstücke aufrollen. Die beiden Rollen verdrehen. In einer Keksform backen.

## Backen

Ca. 45min in der untersten Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.  
Lauwarm oder kalt servieren.



En Guete ☺