



BeO-Kochtipp

Gebrühte Käsekugeln

Zutaten

½ l	Wasser
120 g	Anke
250 g	Mähl
4	Eier
200 g	griebnige Greyezer
	Öl zum Usbache

Zubereitung

Als ersts müesster z Wasser mit em Anke ufechoche. Iz z Mähl i d Pfanne stürze u guet verrühre. Na- dis-na d Eier drzue gä u chräftig rühre. Zletscht dr Chäs drzue gä u so lang rühre bis sech dr Teig vom Pfannebode löst. Iz no mit em ne Löffel Kugle usstäche u im Öl frittire. Die brüeihte Chäschugle cha me gad serviere.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

