



## BeO-Kochtipp

### Käsekugeln

#### Zutaten

½ l Wasser  
120 g Butter  
250 g Mehl  
3-4 Eier  
200 g geriebener Greyerzerkäse  
Öl zum Ausbacken

#### Zubereitung

Wasser und Butter zusammen aufkochen. Mehl im Sturz dazugeben und gut umrühren. Nach und nach die Eier dazugeben und kräftig rühren. Zuletzt den Käse beifügen und so lange rühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst. Mit einem Löffel Kugeln abstechen und im Öl schwimmend backen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

