



BeO-Kochtipp

Gebrühte Käsekugeln

Zutaten

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

Zubereitung

Wasser und Butter zusammen aufkochen.

Mehl in Sturz in die Pfanne geben und gut umrühren.

Nach und nach die Eier dazugeben, 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

