



Kochkäse



Zutaten (für 10 Portionen)

- 250 g Butter
- 200 g Harzer Roller
- 200 g Sahne-Schmelzkäse
- 200 g Schmand
- 1 gestrichener TL Natron
- 1 gestrichener TL Kümmel



Zubereitungszeit
15 Min.



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Butter und Harzer Roller in kleine Stücke schneiden, dann gemeinsam mit dem Sahneschmelzkäse in einen Topf geben, verschmelzen lassen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Das Rühren ist wichtig, damit die Masse nicht am Topfboden anhängt.
2. Wenn die Masse glasig wird vom Herd nehmen und den Schmand unterrühren.
3. Natron und Kümmel nach Geschmack zugeben und nochmals aufkochen lassen.
4. In kleine Schüsseln abfüllen, mit Folie abdecken und erkalten lassen.

Tipp: Schmeckt am besten auf Weißbrot.