

Kochkäse vom Zunft- und Handwerkermarkt

Zutaten:

300	Gramm	reifer Handkäs
300	Gramm	Sahnefrischkäse
250	Gramm	Margarine
200	ml	Schmand
200	ml	flüssige Sahne
1	Teelöffel	Speisestärke
1	Teelöffel	Natron
		Kümmel nach Geschmack

Zubereitung:

Sahne und Speisestärke mit Margarine erhitzen.

Den Handkäs in Bröckchen schneiden und dazu geben.

Alles einmal aufkochen und dabei gut durchrühren.

In die warme Masse 200 Gramm Sahnefrischkäse rühren.

Den Rest Sahnefrischkäse, Schmand und Natron einrühren.

Kümmel nach Geschmack hinzufügen.

*Guten Appetit
Klabenschmuck*