

Mohn-Käseschöberl



Zutaten:

130 g Butter
4 Eidotter
1 EL Salz
etwas Muskatnuss und
Kardamom
170 g griffiges Mehl
150 g Graumohn
200 g Emmentaler würfelig ge-
schnitten
1 TL Backpulver
4 Eiweiß
1/8 l Milch

Zubereitung:

Butter und Eidotter mit Gewürzen flaumig rühren. Mehl, Mohn, Käse und Backpulver trocken mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Milch abwechselnd mit Schnee und Mohn-Mehlgemisch unter den Abtrieb heben. Auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen, bei 180 °C ca. 30 Minuten backen und überkühlt in Rauten schneiden. Mit Gemüsestreifen in der Rindssuppe servieren.

Ein Rezept vom
Mohnhof Gressl
Haiden 11,
3631 Ottenschlag
www.mohnhof.at

