

# 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](http://www.mohnhof.at)

