

Käseschöberl Suppeneinlage

Die einfachen Käseschöberl sind rasch gebacken und eine schmackhafte Suppeneinlage für eine klare Rind- oder Gemüsesuppe.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| |
|--|
| 40 g Butter (weiche, zimmerwarm) |
| 2 Stk. Eidotter |
| 2 EL Schlagobers (Schlagsahne) |
| 40 g Mehl |
| 25 g Parmesan gerieben |
| 1 Prise Salz |
| 1 Prise Muskatnuss |

Zubereitung

1. Für die **Käseschöberl Suppeneinlage** die weiche Butter mit Eidotter schaumig rühren. Das Schlagobers, Mehl und fein geriebenen Parmesan zugeben und gut verrühren. Das Eiweiß zu steifen Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Mit Salz und einer Prise Muskatnuss würzen.
2. Ein Backblech oder Backform mit Backpapier belegen und die Masse zirka 1,5-2 cm dick aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze goldgelb backen. Die Käseschöberl-Suppeneinlage abkühlen lassen und in kleine Quadrate oder Rauten schneiden.

Tipp

Einige kleine Speckwürfeln unter die Masse für die Käseschöberl rühren.