

# Chäs-Chüechli aus Brüheteig



## Zutaten für 4 Personen

- 1,5 Tassen Milch
- 1 Löffelspitze Salz
- 130 g Glarner Alpkäse (nach Belieben mild oder rezent)
- 70 g Butter
- 130 g Mehl
- 3 Eier

## Zubereitung

Milch, Salz, Käse und Butter kochen. Mehl auf einmal hineinstürzen und so lange kräftig rühren, bis sich der Teig vom Topf löst.

Etwas kochen lassen. Von der Platte nehmen.

Eier nacheinander hineinrühren. Mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf einem eingefetteten Backblech verteilen.

Bei 175 °C / 20 - 30 Minuten hellbraun backen.

Dieses Gericht eignet sich als Beilage zu Fleisch und Gemüse, mit einem Salat oder einfach zu einem Glas Wein.