



Unser Bestes für Ihre Familie

Käsekugeln

TM 31 (TM 21) - 40 Stück

Käsekugeln

250 g	Parmesan, in Stücken
30 g	Paniermehl
180 g	Butter, weich, in Stücken
3	Eigelb
½ TL	Salz
1 Prise	Pfeffer

zum Panieren und Ausbacken

	Mehl
1	Eigelb
	Paniermehl
	Öl zum Ausbacken

- Parmesan in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10 (30 Sek./Stufe Turbo)** zerkleinern.
- Die übrigen Käsekugel-Zutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 3,5 (20 Sek./Stufe 3)** mithilfe des Spatels vermischen.
- Mit bemehlten Händen kleine Kugeln formen, zum Panieren in Mehl, Eigelb und Paniermehl wälzen und in sehr heißem Öl in wenigen Sekunden ausbacken.

Bemerkungen:

- Käsekugeln mit Kräuterquark servieren. Sie eignen sich auch gut als Suppeneinlage.
- Kugeln nicht zu lange backen, damit sie nicht schwarz werden und aufplatzen.

