

Das Rezept – Siegerländer Eierkäs

Mengenangabe:

Für 4 Personen

Zutaten:

6	Eier
½ l	Milch
1 Teel.	Salz
2 Eßl.	Zucker

Zubereitung:

Alles in ein 1 Liter-Weckglas füllen und verquirlen.

40 Min. im Wasserbad auf Stufe 2 stocken lassen, in die Eierkäsform füllen und erkalten lassen. Dann stürzen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Eierkäs wird auf Weißbrot gegessen.

Quelle: Wilnsdorfer Kochbuch 25. Auflage