

Name: Renate B.

# KOCHKÄSE „SPESSART“

## Zutaten:

250 gr. Butter  
¼ l süße Sahne  
2 Rahmeck-Käse  
¾ Dose Kondensmilch  
250 g Handkäse  
Kümmel nach belieben  
  
1 Teel. Natron

## Anleitung:

Butter in einem großen Topf langsam erwärmen, Handkäse in Würfel schneiden und mit Rahmecken in den Topf geben. Kondensmilch und Sahne mit einrühren. Masse langsam köcheln bis sie Blasen schlägt. Masse von der Kochplatte nehmen Natron und Kümmel dazugeben, mit dem Schneebesen schön aufschlagen.

Vorsicht: wenn der Natron zur Käsemasse kommt, geht der Kochkäse mächtig auf. Deshalb gleich einen großen Topf nehmen.