Käseknöpfli von bruder7

Mengen für 100 Personen

60 Liter Wasser	salzen und aufkochen
9 kg Knöpfli	Knöpfli beigben und etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
900 g Sprinz	Die Knöpfli lageweise in eine Gratinform geben und mit Käse bestreuen.
300 g Butter	am Schluss mit Butterflocken bestreuen und im Backofen gratinieren.