

Käseknöpfli von bruder7

Mengen für 40 Personen

| | |
|-----------------|--|
| 24 Liter Wasser | salzen und aufkochen |
| 3.6 kg Knöpfli | Knöpfli beigben und etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. |
| 360 g Sprinz | Die Knöpfli lageweise in eine Gratinform geben und mit Käse bestreuen. |
| 120 g Butter | am Schluss mit Butterflocken bestreuen und im Backofen gratinieren. |