Kochkäse
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Butter, 200 gr Handkäse / Harzer Roller, 200 gr Sahneschmelzkäse, 1 kleine Dose Dosenmilch 10 %, 1 Becher Schmand, 1 Teelöffel Natron, 1 Esslöffel Kümmel ganz.

Die Zubereitung:

Die Butter im Simmertopf schmelzen lassen, den kleingeschnittenen Handkäse hinzufügen. Alles etwas köcheln lassen.
Schmelzkäse und Dosenmilch dazugeben und weitere 15 - 20 min. bei schwacher Hitze kochen. Zum Schluss einen TL Natron mit dem Schneebesen einrühren und sofort von der Kochstelle nehmen.
Die Käsemasse in eine Rührschüssel füllen und den Becher Schmand mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe einrühren.
Danach den Kochkäse in kleine Schüsseln verteilen, mit Kümmel bestreuen und eine Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
Ca. 30 min vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.
Hält gekühlt ca. 4-5 Tage.