



Käsekugeln

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Schell gemacht, heiß mit Preiselbeeren serviert

Zutaten

- 250 g Reib - oder Pizzakäse
- 180 g weiche Butter
- 3 Eigelbe
- Etwas Chili - oder Cayenne Pulver nach Geschmack
- 30 g Semmelbrösel oder Panierbrot
- Zum Panieren:
- 2 El Mehl
- 1 ganzes Ei und 1 Eiweiß mit etwas Wasser verklappert
- Semmelbrösel oder Panierbrot
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Den Reibkäse mit der Butter, Eigelbe und den Semmelbröseln vermengen, mit Chili - oder Cayenne Pulver abschmecken.

Schritt3

Mit bemehlten Händen kleine Kugeln formen, in Mehl wälzen und durch die Eier ziehen, Semmelbrösel etwas andrücken.

Schritt4

In heißem Pflanzenöl rund herum knusprig heraus backen und auf Küchekrepp ablaufen lassen.

Noch heiß mit einem Klecks Preiselbeeren servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** butter, semmelbrösel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesekugeln/>