

## Odenwlder Brennkse (Kochkse)

Kategorien: Eingemachtes, Kse, Kche

Zutaten fur: 1 Rezept

1/2	kg	Ksmatte (500g.) (Quark)
1	Teel.	Natron
		Butter
1		Ei

### Anleitung:

Natron und Salz werden uber die Ksmatte gestreut und gut eingemischt. Nach 2 - 3 Stunden ist die Masse glasig geworden. Jetzt wird sie in einem Topf vorsichtig erhitzt. Dabei muß dauernd geruhrt werden. Kochkse brennt leicht an. Nach dem Erkalten wird ein Eigelb und etwas Butter untergeruhrt. uber den fertigen Kse kann man Kmmel streuen. Die Odenwlder sagen: Die bo-sesten Frauen machen den besten Brennks (weil sie im Zorn besonders kraftig ruhren).