

Leckere - Käse - Bällchen

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Fritüre, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

Zum Bier und Wein genial
Zutaten
4 Ei(er)
400 Gramm Käse, geriebener
1 Ltr. Öl, zum Frittieren

Anleitung:

Das Eiweiß mit dem wenig gesalzenem geriebenen Käse mischen. Öl heiß machen und dann mit Teelöffel Löffel für Löffel etwas von der Masse in dem Öl erhitzen. Dann aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Eigelb mit Zucker genießen. wie früher.