

Eierkäse

Zutaten:

- 7 Eier
- 1 l Milch
- Salz



Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel gut verschlagen und nach und nach die Milch zugießen. Mit Salz abschmecken. Die Eier-Milch-Mischung in einen Steintopf füllen und zugedeckt im Wasserbad garen. Es dauert ungefähr 1 Stunde, bis die Masse fest ist. Man füllt sie nun in eine Eierkäsform um (das ist eine Art Steingutsieb, aus dem die Flüssigkeit abtropfen kann). Wenn keine Tropfen mehr herausrinnen, ist der Eierkäs fertig und wird in eine Schüssel gestürzt. Er schmeckt als Brotaufstrich mit etwas Salz und Pfeffer, wird aber auch sehr gern mit Zimt und Zucker bestreut gegessen.