

A close-up photograph of several round, golden-brown cheese puffs (Käse-Puffer) with visible green herbs, served in a woven wicker basket lined with white paper. The background is a dark, textured surface.

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **JUNI**

LAUGEN-KÄSE-PUFFER

WWW.SCHWYTER.COM

LAUGEN-KÄSE-PUFFER

Schwyter
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

750 g	Schwyter Laugen-Rugeli oder -Brezel, vom Vortag
3 EL	Butter
80 g	Greyerzer, gerieben
2	Eier
1 Bund	Petersilie
	Pfeffer, Muskatnuss
	Rapsöl

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen. Laugen in kleine Stücke schneiden oder zerzupfen.
2. Laugenstücke, Käse, Eier und Butter zu einer Masse verkneten. Petersilie hacken und unter die Masse mischen. Masse mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Brotmasse zu kleinen Puffern formen und in heißem Öl in der Pfanne goldbraun ausbacken.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM