

Zutaten:

- 9 Eier
- 1 L Milch
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker



Eierkäs

Zubereitung: 10 Min. | Gesamt: 1 Std. 10 Min.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren und mindestens 1 Stunde in einem heißen Wasserbad stocken lassen, ab und zu umrühren. Anschließend in ein Eierkäs-Sieb oder ein Küchensieb füllen und über Nacht abtropfen lassen.

Wenn der Eierkäs fest ist, auf einen Teller stürzen.

Den Eierkäs in Scheiben auf einen Rosinenkranz oder auf Weißbrot legen und mit Zimt und Zucker bestreuen.