

## Stracchino-käse aufläufe (Vorspeisen)



### Zubereitung

In einem schmalen, hohen Behälter mit einem Handmixer der Weichkäse, Sahne, Eier, Salz und Pfeffer zusammen schlagen. Fetten Sie die Förmchen (Aluminium oder Gummi) und streuen Sie die Semmelbrösel über, so dass sie an die Butter kleben. Gießen Sie die flüssige Mischung in die Förmchen, legen Sie sie in ein Backblech und füllen Sie den Boden der Schale mit Wasser: das wird die Aufläufe dazu beitragen, feucht zu halten und nicht ihre unteren Teile zu verbrennen. Backen Sie die Käse-Aufläufe im Ofen für 1 Stunde und 45 Minuten bei 100 ° C und dann die letzten 15 Minuten bei 120 ° C. Für 20 Minuten abkühlen lassen und die Aufläufe werden bereit sein!

### Tipps

Stracchino Käse ist ein besonders fettarm und umgekehrt reich an Proteine, mit einem bescheidenen Kalorienanzahl als Ergebnis.

### Allgemeinwissen

Der Name 'stracchino' kommt aus dem italienischen Dialekt "stracch", das an der Erschöpfung der Kühe am Ende der Saison nach dem Abstieg von den Almen bezieht.

### Informationen

**Zubereitung** 150 Minuten

**Dient X** Serviert 5 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Stracchino-käse** 1000 Gramm

**Frische sahn**e 900 Millimeter

**Eier** 10 Einheiten

**12**

**Pfeffer** (Boden)

**Paniermehl**

**Butter**