



Kochkäse

Zutaten:

**125 g Handkäse
150 g Sahne-Schmelzkäse
125 g Margarine
150 g Schmand
150 ml Dosenmilch
½ TL Natron
Kümmel nach Geschmack**

Zubereitung:

**Den Handkäse und den Sahne-Schmelzkäse in kleine Würfel schneiden.
Die Margarine in einem hohen Topf schmelzen lassen.
Die Handkäsewürfel zugeben und unter Rühren aufkochen.
Den Sahne-Schmelzkäse zugeben und nochmals aufkochen.
Nacheinander den Schmand sowie die Dosenmilch zugeben und die
Masse jeweils aufkochen lassen. Unter Rühren das Natron zugeben.
Die Käsemasse steigt jetzt sehr schnell im Topf hoch.
Kurz vor dem Überkochen vom Herd nehmen und nach Belieben den
Kümmel unterrühren.
Den Käse in eine hitzestabile Schüssel geben und zugedeckt über Nacht
im Kühlschrank fest werden lassen.**