

# KÄSEBISKUIT (SUPPENEINLAGE)

A

- Backblech mit **Backpapier** belegen,  
→ Backofen **180 °C** vorheizen

2	Eiklar	zu <b>sehr steifem</b> Schnee schlagen
½ TL 1 Pr. 1 Pr.	Salz Muskat Pfeffer	unterschlagen
2	Eigelb	<b>kurz</b> unterrühren
30 g 1 TL  50 g 1 Msp.	Reibekäse Schnittlauch- röllchen Mehl Backpulver	unterheben

Die Masse **1 cm dick** auf das Backblech streichen (Blech wird nicht voll!) und ca. 15 Min backen (2. Schiene von oben)

**Nach dem Backen** den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Papier abziehen und erkalten lassen.

Dann in **1 cm große Würfel** schneiden, in eine heiße Suppenschüssel geben und kurz vor dem Servieren heiße Brühe aufgießen.

Mit Schnittlauchröllchen **garnieren**.

Tipp:

Käse durch **sehr fein** geschnittenen

Schinken ersetzen: → = Schinkenbiskuit