



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *Gerupfter*

Dieses Käse Rezept lässt sich problemlos vorbereiten und ist kühl gestellt tagelang haltbar. Empfehlenswert dazu sind dunkle Körnerbrote oder Brote mit Zwiebeln, Kräutern oder Oliven gewürzt. Mit einem Glas **trockenen Riesling** haben Sie eine komplette Mahlzeit.

Für 16-20 Personen

1 kg Doppelrahm-Frischkäse  
500 g weiche Butter  
5 Eigelb  
5 Knoblauchzehen  
Salz  
Zwiebelringen und Radieschen

Käse mit Butter und Eigelb in eine Rührschüssel geben, Knoblauch pressen, 1 TL Salz dazugeben, alles mit dem Knethaken des Mixers verrühren und kühl stellen. Mit Zwiebelringen und Radieschen dekorieren.