

Käseauflauf

Zutaten:

50 g Butter

75 g Mehl

5 dl Milch

1 Prise Salz

4 Eier

250 g geriebener Gryerzer

Zubereitung:

Mehl in Butter andünsten, 4 Eigelb, Salz, Milch und geriebener Käse untermischen und mit einer Holzgabel gut mischen.

Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen

Feuerfeste Form ausbuttern (wir haben in Südafrika Butter aus der Spraydose!) in Form geben.

40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen

Achtung: nach 25-30 Minuten kontrollieren, wenn der Auflauf schon schon Braun ist mit Alufolie abdecken zum weiterbacken!

Aus dem Ofen nehmen und mit Pfeffer würzen.