

Käsetaler

Zutat	1000g	1500g	2000g	2500g	3000g	3500g	4000g	4500g	5000g	5500g	6000g	6500g
Käse (Gouda/Cheddar)	1000,00	1500,00	2000,00	2500,00	3000,00	3500,00	4000,00	4500,00	5000,00	5500,00	6000,00	6500,00
Knoblauchzehen	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00	8,00	9,00	10,00	11,00	12,00	13,00
Hefeflocken	10,00	15,00	20,00	25,00	30,00	35,00	40,00	45,00	50,00	55,00	60,00	65,00
Eier	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00	8,00	9,00	10,00	11,00	12,00	13,00
Zitronenpfeffer	5,00	7,50	10,00	12,50	15,00	17,50	20,00	22,50	25,00	27,50	30,00	32,50
Paniermehl	20,00	30,00	40,00	50,00	60,00	70,00	80,00	90,00	100,00	110,00	120,00	130,00
Panko	20,00	30,00	40,00	50,00	60,00	70,00	80,00	90,00	100,00	110,00	120,00	130,00
Sahne	50,00	75,00	100,00	125,00	150,00	175,00	200,00	225,00	250,00	275,00	300,00	325,00

Auf einen Block Gouda (~3Kg) kommen 1000g Cheddarkäse

Die Knoblauchzehen in der Sahne mit dem Pürierstab zerkleinern & in den Käse gießen.

Dazu kommen die Eier, Hefeflocken, Zitronenpfeffer, Paniermehl & Panko.

Alles miteinander gut vermengen und durchkneten. Anschließend die Taler formen auf **80g** und dann

ZWEI MAL durch Ei und in Panko/Paniermehl Panade panieren.

10-15min liegen lassen und dann vor frittieren, abkühlen lassen und einvakuumieren.