

Käseknöpfli von bruder7

Mengen für 20 Personen

12 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.8 kg Knöpfli	Knöpfli beigben und etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
180 g Sprinz	Die Knöpfli lageweise in eine Gratinform geben und mit Käse bestreuen.
60 g Butter	am Schluss mit Butterflocken bestreuen und im Backofen gratinieren.