

Käseknöpfli von bruder7

Mengen für 30 Personen

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