

Schmelzkäse selber machen

Zutaten für 200 g Schmelzkäse:

- 120 g beliebiger Käse
- 50 ml Sahne
- 50 g Butter
- 100 g Creme Fraiche



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

So machst du Schmelzkäse selber

1. Käse raspeln
2. Butter und Sahne in einem Topf erhitzen
3. Käse in die Buttersahne rühren und schmelzen lassen
4. wer möchte würzt nach Belieben (Paprikapulver, Kräuter, Schinkenwürfel)
5. Creme Fraiche zugeben und umrühren
6. abschmecken mit Salz
7. in heiß abgespülte Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren

Der Geschmack deines selbstgemachten Schmelzkäses variiert je nach verwendeter Käsesorte:

- Gouda oder Butterkäse - milder Schmelzkäse
- Cheddar, Parmesan oder Bergkäse - würziger Schmelzkäse

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

