

## Bierbrötle

**Zubereitungszeit:**

ca. 30 Min.

### Zutaten für 4 Personen

20 dag Emmentaler  
10 dag Parmesan  
4 Eidotter  
Prise süßer Paprika  
Streuwürze  
2 Salzstangerl

„ein Schluck“ Bier

### Zubereitung:

Die Käsesorten fein reiben und mit Eidotter und Gewürzen und dem Bier anrühren.

Die Masse auf geschnittene Salzstangerl bestreichen und im Backrohr kurz backen.



**Weinempfehlung:**

Trockener Weißwein, Sekt od. Bier

**Kochabend:**

4. Sep, 2019 / Jürgen R.