

# Käseschnitten nach Tutzinger Art

Schwester Adelgunde Aumüller, Missionsbenediktinerin in Tutzing, seit 1972  
Küchenschwester, kocht jeden Tag für etwa 100 Mitschwestern und einen Kindergarten.

## Zutaten:

10-15 Schnitten Stangenweißbrot  
100 Gramm geriebener bayerischer Edamerkäse  
5 Esslöffel Weißbrotbrösel  
5 Eier  
3 bis 4 Esslöffel Vollmilch  
1 Prise Muskat  
1 Messerspitze Salz  
Schnittlauch und Petersilie gehackt

## Zubereitung:

Käse und Weißbrotbrösel trocken mischen, Milch und Eier dazu geben, anschließend die gehackten Kräuter und Gewürze (Muskat, Salz).  
Masse zunächst auf einer Brotseite auftragen und in Butterfett ausbacken. Anschließend auf der anderen Seite die Käsemasse auftragen und ebenfalls goldgelb ausbacken. Dazu schmeckt am Besten ein grüner Salat.

Die Schwestern in Tutzing freuen sich, wenn die Käseschnitten auf dem Speiseplan stehen, weil sie so gut schmecken. Schwester Adelgunde wünscht Guten Appetit.

