

Backanleitung Leberkäse

Zutaten für 4 Personen :

2 x 600g Leberkäse - Rohmasse

Erhitzen Sie den Backofen auf ca. 180°C. Wenn diese Temperatur erreicht ist, den Leberkäse in der Form einschieben und etwa 15 Minuten backen, bis er eine schöne, goldgelbe Farbe annimmt. Dann die Temperatur auf 120°C reduzieren.

Als Faustregel gilt: pro 1 kg Leberkäse-Rohmasse ca. 60 Minuten Backzeit!

Bei unserer großen Leberkäsform wären das ca. 2,5 Std., bei der 600g-Schale ca. 35 Minuten.

Bevor man den Leberkäse serviert bzw. aufschneidet, sollte er 10 Minuten bei Zimmertemperatur „ruhen“.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen unseren Krautsalat „Spezial“, oder unseren Badischen Pellkartoffelsalat !!

GUTEN APPETIT !