



# Butcheria

## Fleischerei Schmidt

---

### **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 Leberkäseform 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“.

### **GUTEN APPETIT !**