

# AUFSTRICHE FÜR DEN OSTERBRUNCH

*Backen  
mit Christina*

★★★★★ 4.9 bei 112 Bewertungen



## Zubereitung

### 1 Ei Aufstrich

Die Eier hart kochen und klein schneiden. Butter schaumig schlagen, mit dem Topfen und den Eiern gut vermengen. Zum Schluss mit Currys, Senf, Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.



### 2 Frühlingskräuter Aufstrich

Für den Aufstrich die Kräuter klein schneiden. Butter schaumig schlagen, mit dem Topfen und dem Frischkäse gut vermengen. Zum Schluss mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3 Liptauer

Paprika und Essiggurkerl klein schneiden. Butter schaumig schlagen, mit dem Topfen und dem Frischkäse gut vermengen. Zum Schluss mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.



## Zutaten

### EI AUFSTRICH

4 hartgekochte Eier  
250 g Topfen  
50 g zimmerwarme Butter  
1 TL Senf  
Currys  
Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch

### FRÜHLINGSKRÄUTER AUFSTRICH

50 g zimmerwarme Butter  
250 g Topfen  
100 g Frischkäse  
Frühlingskräuter  
1 Bund (Bärlauch, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)  
Salz, Pfeffer

### LIPTAUER

50 g zimmerwarme Butter  
250 g Topfen  
100 g Frischkäse  
0.5 Stk. Paprika rot  
2 Stk. Essiggurkerl  
Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

