AUFSTRICHE FÜR DEN OSTERBRUNCH

4.9 bei 133 Bewertungen

50 min

Pikanter Germteig



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 Currypulver, 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
	Currypulver
	Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch

FRÜHLINGSKRÄUTER AUFSTRICH

50 g	zimmerwarme Butter
250 g	Topfen
100 g	Frischkäse
1 Bund	Frühlingskräuter (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