

AUFSTRICHE FÜR DEN OSTERBRUNCH

★★★★★ 4.9 bei 92 Bewertungen



Zubereitung

- 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.



- 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.



- 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
- 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

