

Schoko-Nuss-Creme

100 g Puderzucker
150 g gemahlene Mandeln
150 g Zartbitterschokolade
75 g Butter
100 ml Milch

Butter, Schokolade und Milch in einen Topf geben und im Wasserbad solange erhitzen, bis sich alles verflüssigt hat. Dann den Puderzucker und die Mandeln mit dem Rührgerät unterrühren. Abkühlen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Wer will, kann die Creme statt der Mandeln auch mit Haselnüssen, Erdnüssen, Walnüssen oder Cashewkernen zubereiten.

Radieschen-Schafskäse-Creme

1 Bund Radieschen
evtl. 1/2 Knoblauchzehe
1 Päckchen Schafskäse (à 200 g)
1 Päckchen Frischkäse (à 200 g)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch

Radieschen in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Schafskäse mit einer Gabel verkrümeln, mit Frischkäse und Öl zu einer streichfähigen Creme verrühren. Radieschenwürfel zusammen mit dem Knoblauch und dem Schnittlauch unter die Creme heben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Apfel-Frischkäse-Aufstrich

2 Äpfel
125 g weiche Butter
200 g Frischkäse
1 TL Salz
2 kleine Zwiebeln
Curry, Paprika, Pfeffer, Salz

Die weiche Butter mit dem Frischkäse und dem Salz gut verrühren. Die Zwiebeln klein schneiden, die Äpfel fein raspeln. Zwiebeln in etwas Butter andünsten, dann die geraspelten Äpfel dazugeben und alles weich dünsten (ca. 5 Minuten). Masse abkühlen lassen. Anschließend unter die Buttermischung rühren und mit den Gewürzen herzhaft abschmecken.

Winzeraufstrich

200 g saure Sahne
200 g Frischkäse natur
200 g Kräuterfrischkäse
100 g fein gehackte Cashewkerne oder Walnüsse
1/2 Zwiebel
100 g roher Schinken
100 g gekochter Schinken
frischer Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Die saure Sahne mit dem Frischkäse verrühren. Die Zwiebel fein hacken, den Schnittlauch in Röllchen, den Schinken in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Nüssen zur Frischkäsemasse geben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Karottenaufstrich

200 g Frischkäse

200 g Kräuterfrischkäse

200 g fein geraspelte Karotten

frischer Schnittlauch

etwas Salz, Pfeffer

Den Frischkäse mit den Karotten verrühren,
den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch
unterrühren und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.