

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### AB AUF DIE SKIPISTE – HERZHAFTE AUFSTRICHE + MINI SPECKGUGELHUPF

#### BRIE – PREISELBEER - CREME

##### Zutaten:

150 g	Brie
2 EL	Frischkäse
3 EL	Quark
3 EL	Preiselbeerkompott (aus dem Glas)
2 TL	Meerrettich (aus dem Glas oder Tube)
Etwas	Salz, Pfeffer
¼ Bund	Schnittlauch

##### ZUBEREITUNG:

Den Brie in Stücke schneiden und mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Frischkäse, Quark Preiselbeeren und Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch waschen, mit Küchenpapier trocknen und in feine Röllchen schneiden und unter die Creme rühren. Passt auf Roggenbrot, Weissbrot, Baguette oder Mini-Speckgugelhupf. En guete☺.

#### TIROLER SCHINKENCREME

##### Zutaten:

100 g	Tiroler oder Schwarzwälder Schinkenspeck
125 g	Quark
3 EL	Rahm
2 EL	Bergkäse gerieben (oder Gruyere)
1 Bund	Schnittlauch
Etwas	Salz, Pfeffer
Evtl.	Einige Blätter Rucola, fein gehackt

##### ZUBEREITUNG:

Den Schinkenspeck fein schneiden und mit dem Quark und Rahm glattrühren. Den Bergkäse dazuraffeln, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und der Masse begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Passt auf kräftiges Buurebrot, Sauerteigbrot oder Mini Speckgugelhupf. En guete☺.

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### AB AUF DIE SKIPISTE – HERZHAFTE AUFSTRICHE + MINI SPECKGUGELHUPF

#### MINI SPECKGUGELHUPF

##### Zutaten:

500 G	Mehl
1 TL	Salz
1 Würfel	Hefe (oder ca 40g)
4 EL	Sonnenblumen- oder neutrales Pflanzenöl
200 g	Frühstücksspeck
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Butter
Etwas	Muskatnuss, Pfeffer
¼ lt.	Wasser (für die Hefe)

##### ZUBEREITUNG:

Das Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe sowie das Öl zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigem Teig verkneten. An einem warmem Ort gehen lassen (ca. 30 Min.).

Den Speck in schmale Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck und die Zwiebel in Öl knusprig braun braten.

Die Butter schmelzen lassen und mit dem Hefeteig nochmals kurz durchkneten. Den Speck sowie die Zwiebeln begeben. Nochmals etwas gehen lassen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Den Teig in 12 Stücke (für 1 Mini Gugelhupfform= teilen und in die Vertiefungen der Form geben. Im Backofen (mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz abkühlen lassen.