

Übersicht: Brot, Brötchen und Aufstriche

- [Beerenfrischkäse](#)
- [Brotgesichter](#)
- [Feiner Kräuterquark](#)
- [Fruchtaufstrich](#)
- [Gefüllte Schinken-Käse-Brötchen](#)
- [Hüttenbrot](#)
- [Kräuter-Salami-Wecken](#)



Beerenfrischkäse (Aufstrich)

250	g	gemischte TK-Beeren	mit
3	EL	Rohzucker	in einem Topf erhitzen, 5 Min. garen, abkühlen lassen.
			Beeren in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Gabel sehr fein zerdrücken.
50	ml	Sahne	schlagen und mit dem Beerenpüree unter
150	g	Frischkäse	heben. Mit
1	TL	Kakao	abschmecken, evtl. nachsüßen.

[zurück zu Übersicht](#)

Brotgesichter

Für 10 Kinder

10	Scheiben	Vollkornbrot oder Brothälften	mit
		Butter	oder
300	g	Frischkäse oder Quark	bestreichen.
		verschiedene Gemüse (Paprika, Tomaten, Champignons, Gurken) Kräuter	waschen und zurecht schneiden, um die Brote in lustige Brotgesichter zu verwandeln.

[zurück zu Übersicht](#)

Feiner Kräuterquark

Für 10 Kinder:

250	g	Magerquark	mit
250	g	saurer Sahne	zu einer glatten Masse verrühren.
1	Bund	Petersilie, Dill, Schnittlauch	fein hacken und unter den Quark rühren. Mit
		Pfeffer	
		Salz	
		Paprika	pikant abschmecken.

[zurück zu Übersicht](#)

Fruchtaufstrich

200	g	gemischte Trockenfrüchte	grob zerkleinern und knapp mit Wasser bedeckt ca. 2 Stunden quellen lassen. Das Wasser abgießen, die Früchte pürieren und die Schale von einer Zitrone, abgerieben zugeben. Dann soviel Wasser zugeben, bis eine streichfähige Masse entsteht. Diese mit der gleichen Menge Frischkäse mischen und mit Honig und Zimt abschmecken.
½		Zitrone, abgerieben	
		Frischkäse	
		Honig Zimt	

[zurück zu Übersicht](#)

Gefülltes Schinken-Käse-Brötchen

Für 10 halbe Brötchen

5		Vollkornbrötchen	längs halbieren und das weiche Innere heraus holen und in eine Schüssel geben.
50	g	gekochten Schinken	zuerst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden.
200	g	Gouda oder Emmentaler	grob reiben.
2		Gewürzgurken	
2		Tomaten	und
1/2		Paprika	in kleine Würfel schneiden.
3	EL	saurer Sahne Kräutern	Schinken-, Käse- und Gemüse mit und zu der Brotmasse geben.
		Salz und Pfeffer	Alles gut miteinander vermischen. Mit abschmecken.

Die Masse in die Brothälften füllen,
auf ein Backblech setzen, in den heißen
Backofen schieben und etwa 10 Minuten bei
150 – 180° C backen.

[zurück zu Übersicht](#)

Hüttenbrot

Für 10 Kinder

10	Scheiben	Vollkornbrot	mit
500	g	Hüttenkäse	bestreichen und mit
	etwas	Paprikapulver	bestreuen.
500	g	Salatgurke	in Scheiben schneiden.
5		Tomaten	in Spalten schneiden.
			Gurkenscheiben und Tomatenspalten auf das Brot legen.

[zurück zu Übersicht](#)

Kräuter-Salami-Wecken

ca.16 Stück

500 g Weizenvollkornmehl
oder Weizenmehl 1050 mit

30 g Hefe

3/8 l Milch

1 Prise Salz

zu einem Hefeteig verarbeiten.

100 g Salami

würfeln,

100 g Käse

reiben,

1 Bd Petersilie

hacken.

Salami, Käse und Petersilie mit dem Teig verkneten, gehen lassen.

Die Wecken formen, nochmals gehen lassen. Mit Wasser bestreichen und bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Nochmals mit Wasser bestreichen.

[zurück zu Übersicht](#)