

Liptauer

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fondor	Etwas / nach Bedarf
Butter	1/8 kg
Topfen / Quark	25 Dekagramm
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Kümmelpulver	Etwas / nach Bedarf
Kapern	1 Esslöffel
Bier	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Butter flaumig rühren, die Kapern hacken. Alle Zutaten zusammen mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Wenn die Masse zu fest ist, etwas Bier beifügen. Abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2148-Liptauer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at