

Cooler Partynachmittag: Kartoffelbrot, Liptauer, Eiaufstrich und Mandelhippen

Kartoffelbrot

Das braucht ihr:

- 700 g Kartoffeln
- 4 TL Salz
- 1 EL Trockengerme
- 2 EL Olivenöl
- 260 g Mehl (Vollkorn)
- 400 g Mehl (glatt)
- 4 EL Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Saaten
- Butter
- Blumentopf



Die Kartoffeln vorkochen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Trockengerme, Mehl, Olivenöl und Salz zu den Kartoffelfäden fügen und gut miteinander verkneten.

Tipp:

Den Brotteig schnell verkneten, da sonst die Stärke aus den Kartoffeln austritt!

Bevor die Brotmasse nun in kleine Blumentöpfe gefüllt werden kann,

muss der Topf gut ausgebuttert werden. Damit das Brot nicht fad aussieht, bestreut die Oberseite mit unterschiedlichen Saatkörnern (z.B. Haferflocken, Leinsamen oder Sonnenblumenkernen).

Ab ins Backrohr und bei 180° Celsius für 20 Minuten backen. Die individuellen Blumentöpfchen mit der Kartoffelbrotfülle sind nun fertig!

Liptauer

Das braucht ihr:

- 50g Butter
- 250g Topfen
- 1 Teelöffel Essig
- 1/2 Zwiebel
- Gewürzgurken, fein geschnitten
- 1 1/2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Kapern, gehackt
- 1 TL Schnittlauch
- Salz, Pfeffer



Die Butter in einer Schüssel cremig rühren.

Topfen, Senf und Tomatenmark dazu geben und mit einem Schneebesen oder Handmixer gut miteinander vermischen.

Anschließend die klein geschnittene Zwiebel begeben sowie das Paprikapulver und den Essig.

Kapernbeeren und Gewürzgurken sorgen für den typisch würzigen Geschmack: Deshalb kleinhacken, ebenfalls beimengen und nochmals gut durchrühren. Mit Schnittlauch verfeinern. Fertig!

Eiaufstrich

Das braucht ihr:

- 6 Eier
- 5 EL Sauerrahm
- 1 EL Senf
- 5 EL Schlagobers (Sahne)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Essig
- Salz, Pfeffer
- 1 kleiner Bund Schnittlauch

Lauwarmes Wasser in einem Topf aufstellen und die Eier zum Kochen bringen. (Bis sie hart sind dauert es circa zehn Minuten.)

Danach mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Tipp:

Verwendet Sauerrahm statt Mayonnaise – ist gesünder!

Die Eierwürfel in einer Schüssel mit Sauerrahm, Schlagobers, Senf, Essig und der kleingehackten Zwiebel verrühren. Dafür entweder einen Schneebesen oder einen elektrischen Handmixer verwenden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Schnittlauch kleinhacken und ebenfalls in die Eiaufstrich-Masse geben. Nochmals gut verrühren. Fertig!

Mandelhippen

Das braucht ihr:

- 80g Staubzucker
- 80g Mehl
- 1 Eiweiß
- 3 EL flüssige Butter
- Mandelblättchen

Geschmolzene Butter in eine Schüssel geben. Hinzu kommen der Staubzucker und das Eiklar. Nicht der Dotter!

Mit einem Schneebesen oder einem Handmixer den Inhalt der Schüssel zu einer festen Masse verrühren.

Mit einem Teigheber den Teig aus der Schüssel nehmen und große Kleckse Teig auf das Backpapier machen.

Diese werden dann der Länge nach, mit dem Teigheber gezogen und anschließend mit Mandeln bestreut.

Die Hippen-Masse mit Mandelblättchen bestreuen und bei 180° Celsius für circa 5 Minuten ins Rohr geben. Vorsichtig vom Blech abziehen!

Tipp:

Die noch heißen Hippen auf eine leere Küchenrolle drücken. So nehmen die platten Hippen die runde Form an.

Mandelhippen auf dem Eis platzieren und genießen!