

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Die besten  
*Brotaufstriche*



Renate Dorfner

Die besten  
**Brotaufstriche**



**Weltbild**

# Inhalt

## Feine Brotaufstriche – dick aufgetragen

[Bananen-Hüttenkäse](#)  
[Butter-Zitronenaufstrich](#)  
[Süßes Dattelmus](#)  
[Herzhafter Dattelaufstrich](#)  
[Himbeer-Ricottapüree](#)  
[Mango-Topfenaufstrich](#)  
[Marillenmus mit Topfen](#)  
[Nektarinenmarmelade](#)  
[Quittenmarmelade](#)  
[Ribiselgelee](#)  
[Wiener Apfelstrudelcreme](#)

## Köstlich vegetarisch

[Artischockencreme](#)  
[Avocadocreme](#)  
[Bärlauchaufstrich](#)  
[Basilikumkäseaufstrich](#)  
[Champignoncreme](#)  
[Eieraufstrich](#)  
[Eier-Kresseaufstrich](#)  
[Eierschwammerlaufstrich](#)  
[Eierschwammerlbutter](#)  
[Erdäpfelkas nach Hedwigs Art](#)  
[Feurige Paradeisercreme](#)  
[Gorgonzola-Birnenaufstrich](#)  
[Grünkernaufstrich](#)  
[Hummus](#)  
[Ingwerbutter](#)  
[Kärntner Kochkäse](#)  
[Karotten-Ingweraufstrich](#)

[Kräuterbutter](#)

[Kürbiskernbutter](#)

[Liptauer](#)

[Linsenaufstrich](#)

[Melanzaniaufstrich](#)

[Obatzter](#)

[Olivenaufstrich](#)

[Olivenbutter](#)

[Paprikacreme](#)

[Paradeiser-Olivenaufstrich](#)

[Paprikatopfen](#)

[Porree-Mousse](#)

[Roquefortcreme mit Sellerie](#)

[Roter Pestoaufstrich](#)

[Rucola-Aufstrich](#)

[Schnittlauch-Topfenaufstrich](#)

[Sojasprossen-Aufstrich](#)

[Steirischer Kürbiskernaufstrich](#)

[Tofu-Kräutercreme](#)

[Tsatsiki](#)

[Ziegenfrischkäse-Creme](#)

[Zucchini-Eieraufstrich](#)

[Zwiebel-Apfel-Aufstrich](#)

## [Herzhaftes mit Fisch, Fleisch und Wurst](#)

[Apfel-Schmalzaufstrich](#)

[Buchweizen mit Sardellenfilets](#)

[Extrawurstsalat](#)

[Frischkäsecreme](#)

[Garnelenaufstrich](#)

[Hühnerbrustaufstrich](#)

[Kaviar auf Lachsbutter](#)

[Klosterneuburger Aufstrich](#)

[Knackwurstaufstrich](#)

[Lachscreme](#)

[Leberwurstaufstrich](#)

[Räucherforellencreme](#)

[Rindfleischtatar](#)

[Sardellencreme](#)

[Sauerrahm-Specktopfen](#)

[Schinkencreme](#)

[Thunfischaufstrich](#)

[Verhackerts](#)

# Feine Brotaufstriche – dick aufgetragen

Aufstriche haben das ganze Jahr über Saison, ob zum Frühstück, zur Jause oder zum Abendbrot, ob traditionell oder exotisch. Die süßen und fruchtigen Aufstriche, cremig und frisch, eignen sich auch zu vielen fantasievollen Kombinationen mit anderen Speisen. Und das Beste: Bei selbst gemachten Brotaufstrichen weiß man, was drin ist.

Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit!

# Bananen-Hüttenkäse

## ZUTATEN

**300 g Hüttenkäse**  
**1 Banane**  
**2 EL Zitronensaft**  
**1 Orange**  
**2 TL flüssiger Honig**  
**Pfefferminzblättchen**  
**4 Walnushälften**

## ZUBEREITUNG

- 1  
Den Hüttenkäse in eine Schüssel geben.
- 2  
Die Banane schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- 3  
Die Orange schälen, dabei auch das Weiße mit entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- 4  
Die Früchte in den Hüttenkäse geben und durchmischen.
- 5  
Anschließend die Masse mit Honig überziehen.
- 6  
Den Bananenhüttenkäse mit Pfefferminzblättchen und den Walnushälften garnieren.

## Tipp

Am Frühstücksbüfett ist diese Auflage sehr beliebt. Sie eignet sich aber auch als leichte Nachspeise.





# Butter-Zitronenaufstrich

## ZUTATEN

**3 unbehandelte Zitronen**

**150 g Zucker**

**100 g weiche Butter**

**3 Eier**

## ZUBEREITUNG

**1**

Die Zitronen waschen und trockenreiben. Die Schale einer Zitrone abreiben und alle drei Zitronen auspressen.

**2**

Den Zucker, die Butter, die abgeriebene Zitrone und den Saft in eine Glasschüssel geben und im heißen Wasserbad erwärmen.

**3**

Sobald die Butter geschmolzen ist, die Eier einrühren und das Wasser zum Kochen bringen.

**4**

Den Aufstrich so lange rühren, bis die Masse eine puddingartige Konsistenz hat.

**5**

Den Zitronenaufstrich in ein Glas füllen und kalt stellen.

## Tipp

Der Zitronenaufstrich schmeckt nicht nur herrlich auf Brot, er kann auch als Füllung für Torten, Muffins oder als Dessertzugabe verwendet werden.



# Süßes Dattelmus

## ZUTATEN

**250 g Datteln, getrocknet**

**150 ml Apfelsaft**

**1 EL Rum**

**¼ TL Zimt**

**30 g weiche Butter**

**30 g geriebene Mandeln**

## ZUBEREITUNG

**1**

Die Datteln halbieren und entkernen.

**2**

In einem kleinen Topf Apfelsaft, Rum, Zimt und die Datteln für drei Minuten kochen.

**3**

Das Ganze etwas abkühlen lassen und pürieren.

**4**

Die Butter und die Mandeln unter die Masse rühren.



# Herzhafter Dattelaufstrich

## ZUTATEN

- 100 g Datteln, getrocknet**
- 150 g Frischkäse**
- 1 EL Zitronensaft**
- 1 EL Olivenöl**
- 1 EL Schwarzkümmelpulver**
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf**

## ZUBEREITUNG

- 1  
Die Datteln entkernen und klein hacken.
- 2  
Den Frischkäse mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren.
- 3  
Die Datteln unter den Frischkäse mengen.
- 4  
Den Aufstrich mit Schwarzkümmel und Paprikapulver abschmecken.

## Tipp

Der Aufstrich schmeckt intensiver, wenn er einige Stunden durchziehen kann. Ist der Aufstrich zu fest, wird er mit 1–2 Esslöffel Schlagobers cremiger.

# Himbeer-Ricottapüree

## ZUTATEN

**150 g Himbeeren**  
**2 geh. EL Puderzucker**  
**100 g Ricotta**  
**100 g Topfen**  
**1 EL Zitronensaft**  
**Einige Scheiben Weißbrot**

## ZUBEREITUNG

1

Die Himbeeren vorsichtig waschen und trocknen. Einige davon für die Garnierung zur Seite legen.

2

Einen gehäuften EL Puderzucker über die Himbeeren streuen.

3

Den Ricotta, den Topfen, den Zitronensaft und einen EL Puderzucker miteinander verrühren.

4

Die Himbeeren durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

5

Anschließend die Himbeermasse auf das Weißbrot streichen.

6

Nun das Ricottagemisch über das Himbeerpüree geben und nach Belieben mit Himbeeren verzieren.

## Tipp

Das Himbeer-Ricottapüree, miteinander vermengt, passt auch gut zu Croissants, Waffeln oder Biskotten.



# Mango-Topfenaufstrich

## ZUTATEN

**1 reife Mango**  
**100 g Schlagobers**  
**200 g Topfen**  
**1 Pck. Vanillezucker**  
**3 EL Milch**

## ZUBEREITUNG

1

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein würfeln.

2

Den Schlagobers steif schlagen und unter den Topfen heben.

3

Den Vanillezucker in die aufgewärmte Milch geben und mit den Mangostückchen unter die Creme rühren.

## Tipp

Mangos sind reif, wenn die Schale bei leichtem Druck nachgibt.  
Unreife Mangos können bei Zimmertemperatur nachreifen.