

Pumpernickel mit Bier und Nüssen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrepte24.de heruntergeladen

Backen
Auflauf/sal
Quark
Käse
Kürbis

40 g Butter
1 1/2 Eier
175 g Quark (20%)
2 tb Schlagsahne
15 g Cashewkerne
15 g Kürbiskerne
25 g Emmentaler, gerieben
40 g Blauschimmelkäse
;Salz
;Pfefer
Cayennepfeffer
Paprika, edelsüß
Fett für die Form

* QUELLE:

-Brigitte Sammelrezept
-erfasst von Petra Holzapfel

Weiches Fett, Eigelb, Quark und Sahne mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Kerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Kerne, Emmentaler und feingewürfelten Blauschimmelkäse mit dem Quark verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprika würzen. Eischnee unterheben. Masse in eine gefettete ofenfeste Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 25 Minuten goldbraun backen. Auflauf noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehenlassen. Eventuell aus der Form stürzen.

Dazu: grüner Salat mit Radieschen