

BR

Das Brot der
Bayern!

MIT
GEWINN-
SPIEL

BROTAUFSTRICHE



Landes-Innungsverband für
das bayerische Bäckerhandwerk

WIR in
Bayern

Brotzeit ist die schönste Zeit ...



... und diese Zeit wollen wir mit Ihnen teilen. Natürlich kommen wir nicht mit leeren Händen: In dieser Broschüre finden Sie 12 feine Aufstrich-Rezepte, jeweils eines für jeden Monat, die exklusiv und mit Liebe von unserem *Wir in Bayern*-Kulinarik-Team kreiert wurden.

Das passende, frisch gebackene Brot dazu erhalten Sie hier in Ihrer Bäckerei.

„Das Brot der Bayern“ ist ein Herzstück bayerischer Kultur: ein ehrliches Qualitätsprodukt und bestes, bayerisches Handwerk.

Das *Wir in Bayern*-Team und der Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk wünschen

Guten Appetit!

wirinbayern.de

baecker-bayern.de



Michael Sporer

Egal aus welchem Winkel der Welt ich wieder heimgekehrt bin – die erste „Amtshandlung“ wieder dahoam war, ist und bleibt eine richtig schöne Brotzeit. Denn in Sachen Brot sind wir Bayern einsame Spitze.

Andrea Lauterbach

Der schönste Moment, um Brot zu genießen, ist für mich auf dem Gipfel eines Berges. Wenn ich oben angekommen bin, die Aussicht auf mich wirken lasse und eine frische Bauernkruste mit Butter und Käse genieße – das ist Freiheit, Genuss und Glück in einem.



Sandra Bouscarrut

Ich liebe die südländische Küche, besonders die französische. Aber auf Dauer würden mich nur Baguettes unglücklich machen. Ein Leben ohne bunt bestücktes Brotregal beim Bäcker und ein Stück resches Bauernbrot zum Frühstück kann ich mir nicht vorstellen.

Dominik Pöll

Eine meiner schönsten Kindheitserinnerungen ist das gemeinsame Frühstück mit der Familie – wenn das Brot noch frisch und warm war. Diesen Geruch werde ich nie vergessen. Noch heute fühle ich mich bei dem Duft zurückversetzt in diese Zeit.





Erdapfelkäs

mit Sellerie

ZUTATEN

250 g Pellkartoffeln
 100 g Frischkäse (mind. 20%)
 100 g Quark (mind. 20%)
 50 g saure Sahne
 30 ml Walnussöl
 50 g Stangensellerie,
 geschält, klein geschnitten
 50 g Apfel, ungeschält,
 klein gewürfelt
 50 g Karotten, geschält,
 grob geraspelt
 20 g getrocknete Tomaten,
 sehr klein gehackt
 Zitronensaft
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Cayennepfeffer
 gemahlener Kümmel

FÜR DIE GARNITUR

30 g Feldsalat
 40 g Radieschen
 20 g Walnüsse

ZUBEREITUNG

Gekochte Kartoffeln noch heiß schälen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und salzen. Frischkäse, Quark, saure Sahne und Walnussöl glattrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und gemahlenem Kümmel würzen. Sellerie, Apfel, Karotten und getrocknete Tomaten mit reichlich Zitronensaft marinieren, leicht salzen und pfeffern. Kartoffeln, Käsemasse und Gemüse vermengen und nochmals abschmecken. Erdapfelkäs aufs Brot streichen und mit Feldsalat, Radieschen und Walnüssen garnieren.



Andreas Geitl



„Häckerle“

vom geräucherten Karpfen

ZUTATEN

- 300 g geräucherte Karpfenfilets
- 100 g Fenchel, fein gewürfelt
- 30 g Butter, zimmerwarm
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 EL Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas
- frische Kräuter sehr fein geschnitten (z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch)
- 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft

FÜR DIE GARNITUR

- 1 kleine rote Zwiebel, geschält, in feinste Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

Räucherfisch nach Gräten absuchen, diese entfernen, Fisch enthäuten und die Hälfte in Stücke schneiden. Sauerrahm, Butter, Fischstücke, Fenchel, Meerrettich und die Knoblauchzehe in einen schmalen Mixbecher geben und mit Stabmixer pürieren. Den restlichen Fisch sehr fein würfeln und zusammen mit den Kräutern unterheben. Den Fischeaufstrich mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Brot mit dem Häckerle bestreichen und mit den Zwiebeln garnieren.



Diana Burkel



Kokos-Creme

mit weißer Kuvertüre

ZUTATEN

- 250 g Kuvertüre, weiß (gehackt oder in Tropfen)
- 120 g Kokosflocken, geröstet
- 60 g Macadamia-Nüsse, leicht geröstet
- 25-30 ml neutrales Speiseöl oder Butterfett (99,8 %)
- 1 Vanilleschote
- 1-2 Prisen Fleur de Sel
- 1 EL Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 160 °C Umluft vorsichtig rösten, dann auskühlen lassen. Kokosflocken in einer Pfanne leicht rösten. Weiße Kuvertüre in einer Schüssel über Wasserbad schmelzen. Nüsse hacken und in der Küchenmaschine sehr fein mixen, evtl. etwas Speiseöl oder Butterfett zugeben, so dass die Nüsse eine cremige Konsistenz bekommen. Kokosflocken zugeben und wieder cremig mixen. Vanilleschote auskratzen, das Mark und Fleur de Sel zur Paste geben und gut verrühren. Dann die gehackten Pistazien untermischen und das Brot damit bestreichen.



Sepp Schwalber



Ricotta- Eier- Aufstrich

mit Spargel und Osterschinken

APRIL

ZUTATEN

4 Ostereier, hartgekocht
250 g Ricotta
50 g Kräuter (Bärlauch, Spinat,
Pimpinelle, Petersilie)
2 EL fein geschn. Schnittlauch
3 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Senf
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz, Pfeffer,
Piment d'Espelette

FÜR DIE GARNITUR

8 Scheiben Osterschinken
8 gekochte Spargelspitzen
Schnittlauchspitzen
Kerbel, Olivenöl
gestoßener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Eier schälen und Eiweiße von Eigelben trennen. Kräuter (ohne Schnittlauch), Senf, Eigelbe und Olivenöl zu einer feinen Paste mixen. Die Eiweiße fein hacken. Kräuterpaste, Eiweiße und Schnittlauch unter den Ricotta heben und mit Zitronensaft und den Gewürzen fein abschmecken. Den Aufstrich mindestens eine Stunde kühl stellen. Dann auf den Brotscheiben verteilen und mit Osterschinken, Spargelspitzen, Kräutern und restlichen Zutaten garnieren.



Alexander Huber

**ZUTATEN**

50 g weiche Butter
 250 g Frischkäse
 ½ Zwiebel, geschält, fein
 geschnitten (rot oder weiß)
 etwas scharfes Paprikapulver
 etwas Rosenpaprikapulver,
 edelsüß
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Kapern, fein gehackt
 (nach Geschmack)

FÜR DIE GARNITUR

1 Bund Bärlauch,
 fein geschnitten
 2 EL Kapern
 rote Zwiebelringe



Bärlauch- Aufstrich

mit Kapern

ZUBEREITUNG

Butter schaumig schlagen. Paprikapulver, Zwiebel und Frischkäse untermischen und mit dem Rührgerät verrühren. Die fein gehackten Kapern unterrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken – dabei beachten, dass die Kapern auch Salz mitbringen. Brot damit bestreichen und mit Bärlauch, Zwiebelringen und Kapern garnieren.

Michaela Hager



Erbsen- Creme

mit geräucherter Forelle

ZUTATEN

180 g Erbsen, frisch
oder tiefgekühlt
2 Lauchzwiebeln, geputzt,
gewaschen, klein geschnitten
50 g Feta, grob zerkrümelt
2 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl

FÜR DIE GARNITUR

1 EL Erbsen (während
Zubereitung beiseitegelegt)
50 g geräucherte Forelle,
in Stücke zerbröselt
etwas Rucola

ZUBEREITUNG

Gefrorene Erbsen in einer Schüssel mit kochendem Wasser bedecken und ca. 3 Min. ziehen lassen. Dann abtropfen lassen und einen Esslöffel davon zur Seite stellen. Restliche Erbsen, Lauchzwiebeln, Feta, Zitronensaft, und Olivenöl mit Stabmixer pürieren. Zwei bis drei Esslöffel Wasser zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Brot damit bestreichen, mit dem Erbsen-Forelle-Topping bestreuen und mit Rucola dekorieren.



Wolfgang Link



Ricotta-Basilikum-Creme

mit Bresaoola

ZUTATEN

16 Blätter Basilikum
80 g Ricotta
Salz
Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben Bresaoola oder
Parmaschinken
8 Kirschtomaten, halbiert

ZUBEREITUNG

Acht schöne Blätter Basilikum zur Seite legen. Die anderen Blätter klein schneiden, mit dem Ricotta verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Am besten schmeckt der Aufstrich auf Weißbrotscheiben, die mit einer ungeschälten Knoblauchzehe in Olivenöl von beiden Seiten angeröstet werden: Brotscheiben im Backofen bei 180 °C Umluft auf dem Blech 5 Min. goldbraun und kross werden lassen. Dann mit Ricotta-Basilikum-Creme bestreichen, mit einer Scheibe Bresaoola belegen und Basilikumblatt und Kirschtomatenhälften garnieren.

Gehackte, schwarze Oliven, ein Tropfen Zitronensaft und etwas Cayennepfeffer verfeinern die Creme zusätzlich.



Christian Jürgens



Mediterraner Linsen-Aufstrich

mit getrockneten Tomaten

ZUTATEN

- 250 g gekochte Linsen
- 10 getrocknete Tomaten
- 1 rote Paprika, gewaschen & entkernt
- 1 TL Basilikumblätter, frisch
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Prise Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Sesam



ZUBEREITUNG

Getrocknete Tomaten, Paprika und Basilikum grob schneiden. Salz, Paprikapulver, einen Teelöffel Olivenöl und gekochte, ausgekühlte Linsen in eine Küchenmaschine geben. Alles pürieren, bis ein cremiger Aufstrich entstanden ist. Sesam in der Pfanne anrösten und über den Aufstrich geben. Den Aufstrich etwas ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können. Zum Anrichten den Aufstrich mit Linsen, Oliven und Basilikum garnieren.



Melanie Michel



Ziegenkäse- Feigen- Aufstrich

mit Pinienkernen



ZUTATEN

FÜR DIE GETROCKNETEN TOMATEN

- 8 Tomaten
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

FÜR DEN AUFSTRICH

- 2 EL getrocknete Tomaten
- 10 g getrocknete Feigen
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 2 EL Pinienkerne
- 250 g Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

Für die getrockneten Tomaten zunächst die Tomaten blanchieren und häuten, danach vierteln, Kerne und Stielansätze entfernen und flach mit der Wölbung nach oben auf ein Backblech legen. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Olivenöl zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Tomaten eine Stunde im Backofen trocknen. Dann für den Aufstrich Tomaten und Feigen fein würfeln, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und fein hacken. Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Feigen, Pinienkernen und Petersilie zu einem feinen Aufstrich verrühren.



Ali Güngörmüş



Kürbis- Orangen- Aufstrich

mit getrockneter Mango

ZUTATEN

FÜR DEN KÜRBIS

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 3 Lorbeerblätter
- 1 kleine Ingwerwurzel
- 1 kl. Kurkumawurzel
- 2 Stangen Zimt
- 20 Pfefferkörner
- 7 Kardamom
- 4 Nelken
- 2 Sternanis

FÜR DEN AUFSTRICH

- 300 g Frischkäse
- 2 Orangenschalen, fein geschnitten
- 150 g getrocknete Mango, in feine Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Cayennepfeffer



ZUBEREITUNG

Hokkaido waschen, sechsteln und entkernen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und Gewürze zugeben. Backpapier verschließen und im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen 30 Min. backen. Dann etwas erkalten lassen, Papier öffnen und Gewürze entfernen. Alles mixen, durch ein feines Sieb streichen und gut erkalten lassen.

Danach den Frischkäse mit dem Kürbis und den anderen Zutaten mischen, abschmecken und über Nacht ziehen lassen.

Passt am besten zu getoastetem Sauerteig-Schwarzbrot.



Werner Koslowski

**ZUTATEN****FÜRS SCHMALZ**

500 g Flomen oder Rückenspeck vom Schwein, gewürfelt
 3 Zehen Knoblauch, geschält, in feine Scheiben geschnitten
 2 Zwiebeln, geschält, fein gewürfelt
 2 Äpfel, geschält, gleichmäßig groß gewürfelt
 3 Lorbeerblätter
 Salz, Pfeffer
 2 EL Thymian

FÜR DIE EINGELEGTE SCHALOTTEN

5 Schalotten, geschält und in feine Ringe geschnitten
 1 l Weißweinessig
 1 TL Senfsaat
 50 g Zucker

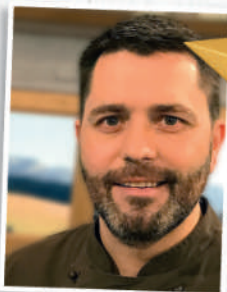
**Franzisca Jacobs**

Grieben-Schmalz

mit eingelegten Schalotten

ZUBEREITUNG

Flomen in Topf bei mittlerer Hitze langsam auslassen, bis Würfel braun werden. Durch Metallsieb abgießen, Fett auffangen. Würfel 10 Min. im Ofen bei 200 °C Umluft kross backen. Fett im Topf erhitzen, Zwiebeln ins heiße Fett geben und köcheln, bis sie braun werden. Knoblauch im Fett bräunen. Topf vom Herd nehmen, Äpfel ins Fett einrühren. Krosse Flomenwürfel und Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Wiederholt umrühren, damit sich Einlage nicht absetzt. In der Küchenmaschine 5 Min. aufschlagen, bis weiße, sehr schaumige Masse entsteht. Schmalz in Gläser mit Schraubverschluss füllen. Essig, Senfsaat und Zucker zusammen kurz aufkochen, weitere 5 Min. leicht köcheln. Schalotten in Gläser geben. Mit kochendem, abgeseihtem Essigsud übergießen, bis Gemüse bedeckt ist. 24 Std. in verschlossenen Gläsern ziehen lassen. Brot mit Schmalz bestreichen, mit Schalotten garnieren und grobem Meersalz bestreuen.



Weihnachts-Schoko-Aufstrich

mit Zimt-Mandeln



ZUTATEN

FÜR DEN AUFSTRICH

- 200 ml Sahne
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 100 g Zartbitterkuvertüre, klein gehackt
- 100 g Vollmilchkuvertüre, klein gehackt
- 50 g Nussnougat

FÜR DIE MANDELN

- 100 g braune Mandeln (mit Schale)
- 50 g Kristallzucker
- 10 g Wasser
- 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Sahne kurz aufkochen, Lebkuchengewürz zugeben und auf 50 °C abkühlen lassen. Beide Kuvertüren mit dem Nougat in Schüssel geben. Hälfte der heißen Sahne über Kuvertüre gießen und mit Spatel langsam rühren, bis keine flüssige Sahne mehr in der Schüssel ist. Restliche Sahne zugießen und vorsichtig rühren, bis sich alles zu glatter, glänzender Masse vermischt. In ein Glas füllen, vollständig auskühlen lassen. Dann Mandeln mit Zucker und Wasser im Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich zuerst Zucker auflöst, dann Wasser verdampft, schließlich Zucker an den Mandeln kristallisiert und zu Karamell verschmilzt. Topf vom Herd nehmen, Zimt kurz unterrühren.

Mandeln auf Backpapier auslegen und vollständig auskühlen lassen. Danach mit Rollholz oder Küchenmesser Zimtmandeln zerkleinern und auf dem Aufstrich verteilen.



Martin Rößler

WIR in Bayern

Das Heimatmagazin im BR Fernsehen

Interessante Menschen und
ungewöhnliche Geschichten
aus allen bayerischen Regionen,
Tipps für den Alltag und immer
ein kulinarisches Schmankerl –
**Montag bis Freitag von
16:15 Uhr bis 17:30 Uhr.**

Was wissen Sie wirklich über gutes Brot?

Machen Sie mit
bei unserem Quiz!
Hier geht's zum
Gewinnspiel – und zu
unserem Newsletter
mit tollen Rezepten!



wirinbayern.de



IMPRESSUM

Herausgeber: Bayerischer Rundfunk,
FA Intendanz, Marketing
Redaktion: Wir in Bayern
Gestaltung: dot_agentur, Matthias Schroppel
Fotos: Bayerischer Rundfunk, L. Kirchgasser, J. Müller



RECYCLED
Papier aus
Recyclingmaterial
FSC® C017373



klimaneutral
gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 2108730

