

Pausenbrot

Schinken-Käse-Stangen

Zutaten:

30 g geräucherter, fein gewürfelter Schinken
½ TL Salz
65 g Frischkäse
15 g weiche Butter
30 g geriebener Emmentaler
100 g Weizenmehl (Type 550)
3 g Backpulver
Sesam

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knetharken des Handrührgeräts verkneten. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und zu Stangen rollen. Mit dem Sesam bestreuen und auf einem Blech mit Backpapier bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.



Radiesal-Kresse-Dip

1 Kästchen Kresse
50 g Radieschen
200 g Frischkäse
2 EL Schmand
Salz, Pfeffer

Zusammen in deinen Standmixer geben und ca. 1 Minute mixen.

Auch in den Mixer geben, unterrühren und abschmecken.

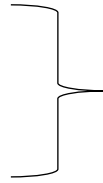
Zum Dippen eignen sich die Schinken-Käse-Stangen und in Sticks geschnittenes Gemüse, wie Kohlrabi, Karotte und Gurke oder auch Cocktailtomaten.



Marmor-Käsekuchen-Brownie

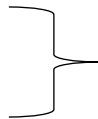
Zutaten:

175 g Butter
3 EL Kakao
200 g Zucker
2 Eier
120 g Mehl



Butter zerlassen, Kakao und Zucker einrühren. Eier und Mehl zufügen und zu einer glatten Masse vermengen. Den Teig in eine gefettete Form (28 cm x 18 cm) füllen.

250 g Quark
3 EL Zucker
1 Ei



Alles verrühren und mit einem Teelöffel kleine Mengen auf den Schokoteig geben. Mit einem Messer oder Gabel die Quarkcreme leicht unter den Teig ziehen.



Erfrischungs-Wasser

2 Limettenscheiben
einige Blätter Zitronenmelisse



In eine Flasche geben und mit kaltem Wasser auffüllen.

