

# LIPTAUER

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 250 g Topfen / Quark
- 150 g weiche Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 TL Paprikapulver süß
- 1 TL Estragonsenf
- 1/2 EL Kapern
- 1/2 EL gehackte Cornichons
- Salz
- Pfeffer
- gemahlener Kümmel

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit dem Mixer schaumig schlagen, Topfen, Senf und Tomatenmark dazu mixen. Die gehackte Zwiebel, die Kapern und Gewürzgurken untermischen. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

In Österreich wird dieser Aufstrich nicht nur gerne aufs Brot gegessen, sondern auch mit Salzstangen (Soletti) zum knabbern serviert.