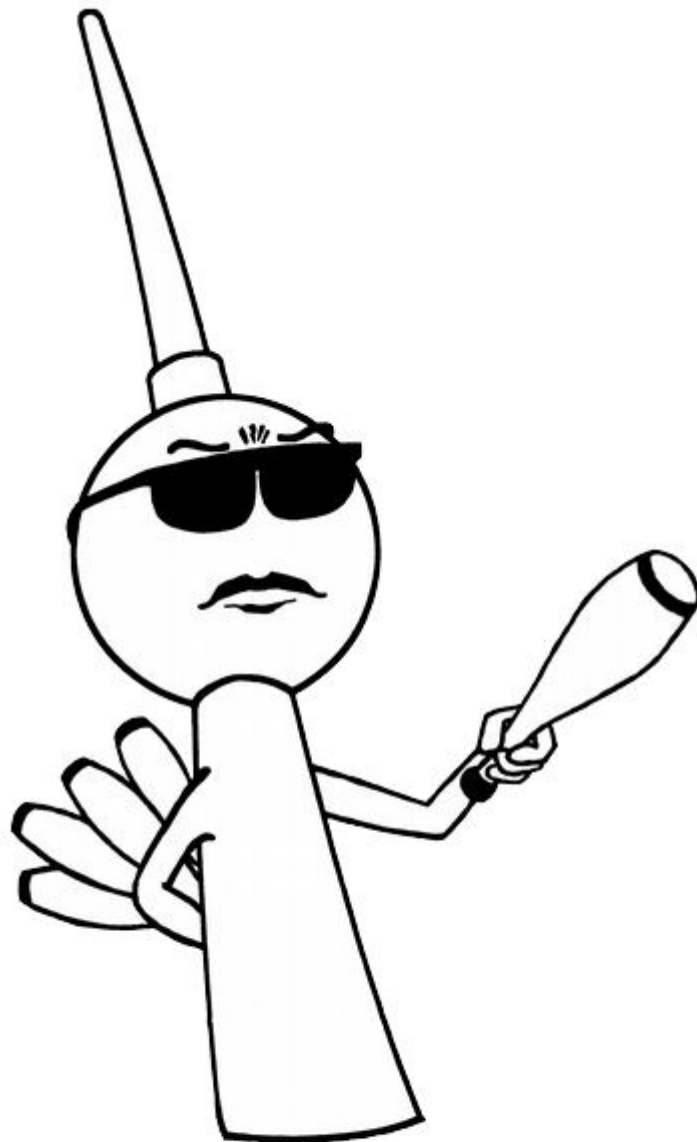


***Brotaufstriche  
der  
Berliner Jonglier Convention 2017***

***14.-17. September***



**BERLIN 2017**

## **Oliven-Frischkäse Aufstrich**

200g schwarze Oliven  
ca 300g Frischkäse

Oliven zerkleinern, unter Frischkäse mischen, das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Schafskäse-Ajvar-Dip**

200 g Schafskäse  
200 g Frischkäse mit Kräutern  
150 g Joghurt  
1/2 Glas Ajvar  
1 Zwiebel(n)  
3 Frühlingszwiebel(n)  
1 Knoblauchzehe(n)  
1/2 Pck. Kräuter, TK (8 Kräuter oder Kräuter der Provence)

Schafskäse, Frischkäse und Joghurt nicht zu fein pürieren und anschließend den Ajvar unterrühren. Die Zwiebel fein würfeln, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Knoblauchzehen durchpressen und alles mit den Kräutern unter den Dip mischen.

## **Tomate-Zwiebel-Aufstrich**

250g Tomatenmark  
250g Margarine  
1 große Zwiebel

Die Zwiebel kann kurz angedünsten. Alles vermischen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

## **Tomatenbutter**

1 Stück weiche Butter/Margarine  
250g Tomatenmark  
3 lange Spritzer Gewürzketchup  
75g gefrostetes Basilikum  
8 Eßl. gefriergetrocknete Zwiebelstückchen  
2 TL Brühpulver  
Peffer und Paprika nach Geschmack  
bei Bedarf Knoblauch  
alles schnell verrühren, hält sich eine Woche

## **Tomatenbutter mit Rucola**

Tomatenbutterrezept siehe oben  
mit zerkleinertem Rukola vermischen

# Veganes Mett

100 g Reiswaffeln (natur) fein zerkrümeln.

2 Zwiebeln und

2 Zehen Knoblauch fein würfeln.

400 ml Wasser mit

65 g (= 1/3 Tube) Tomatenmark,

2 TL Brühe (gehäuft),

ein bisschen Rauchsalz

und den Zwiebeln verquirlen.

Das Ganze mit den Reiswaffelkrümeln gut  
vermischen. Dann

5 EL Öl unterrühren.

Mindestens ein paar Stunden, besser ein paar Tage  
ziehen lassen.

Im Kühlschrank lagern.

Mit Senf dazu schmeckt's fast wie echtes Mett!

# Bärlauchpesto

1 kl. Tüte Bärlauch  
100 g Sonnenblumenkerne  
150 g Parmesan  
50-100 ml Olivenöl  
Frischkäse

Frischen Bärlauch, vor der Blüte ernten und nach waschen und trocknen (z.B. mit Salatschleuder) mit dem Pürierstab zu einem Mus zerkleinern. Je nach Pürierstableistung evtl. jetzt schon Olivenöl dazugeben. Sonnenblumenkerne (oder andere Kerne) ohne Öl rösten und anschließend mit dem Pürierstab mahlen. Parmesan o.ä. Käse fein reiben. Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1-2 Teelöffel vom Pesto mit 300g Frischkäse ohne Kräuter mischen und ggf. noch etwas nachwürzen

# Möhren-Mandel-Creme

400 g Möhren

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

40 g geschälte gemahlene Mandeln

250 ml Gemüsebrühe

1/2 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Zitronensaft

Möhren putzen und schälen, Zwiebel und Knoblauch schälen, alles klein würfeln. In einem Topf im Öl Möhren, Zwiebeln und Knoblauch kurz anschwitzen.

Die Mandeln einrühren, dann mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.

Die Möhrenmischung im Mixer pürieren. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und unterrühren. Die Creme mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Gegebenenfalls noch etwas Wasser unterrühren.

# **Zitronen-Koriander-Hummus**

250 g Kichererbsen, getrocknete

2 Zehen Knoblauch

1 Prise Kreuzkümmel

1 TL Paprikapulver, süßer

1 Bund Koriander

5 EL Olivenöl

Salz

3 EL Sesampaste (Tahin)

3 Zitrone(n)

Die Kichererbsen 12 Stunden einweichen.

Etwa 1 Stunde weich kochen (5 Minuten im Schnellkochtopf), Wasser abgießen und beiseite stellen.

Alle Zutaten von Kichererbsen bis Salz im Mixer pürieren oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Es muss eine geschmeidige Masse entstehen. Falls die Masse zu trocken ist, etwas vom Kochwasser hinzufügen. Am Schluss Tahin und Zitronensaft unterrühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen.

## **Tomaten-Ricotta-Aufstrich**

1 rote Zwiebel

1 El Öl

6 getrocknete Tomaten in Öl

150 g Ricotta

1 El italienische Kräuter

Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen, hacken und in einer Pfanne mit Öl erhitzen. Getrockneten Tomaten hinzufügen, ebenfalls anschmoren. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. In Mixer geben und mit Ricotta fein pürieren, italienische Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

## **Preißelbeer Meerrettich Aufstrich**

8 Essl. Meerrettich (Sahnemeerrettich)

6 Essl. Konfitüre von Preiselbeeren

2 Essl. Zitronensaft

200 g Frischkäse

1 Teel. abgeriebene Zitronen - Schale

Salz und Pfeffer, ca. 1 Essl. Worcestersauce

Alles zusammenmischen. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce nach Bedarf abschmecken

# **Süße Aufstriche**

## **Blitz-Snikati (Erdnuss-Schoko-Karamell-Aufstrich)**

500 g geröstete (i.d.R. gesalzene) Erdnüsse im starken Standmixer dünnflüssig pürieren.

250 g Zartbitterschokolade unterpürieren.

150 g zerbröselte mürbe Karamellbonbons und 100 g gehakte Erdnüsse unterrühren.

## **Gummibärchen-Gelee**

300 g Gummibärchen (aus Gelatine, nicht aus Stärke!!!) mit

300 ml heißem Wasser übergießen.

Quellen lassen (das kann einige Zeit dauern) bis es sich gleichmäßig verrühren lässt.

Evtl. dafür nochmal vorsichtig in der Mikrowelle (oder im Wasserbad) erhitzen.

Über Nacht fest werden lassen. Im Kühlschrank geht's schneller.

## **Nuss Nougat Creme**

120 g Margarine

45 g Honig

35 g Sonnenblumenöl

45 g Puderzucker (oder normaler Zucker)

15 g Vanillinzucker

90 g gemahlene Haselnüsse

40 g Kakaopulver

10 g Speisestärke

Margarine, Honig und Zucker zu einer glatten Masse vermengen. Restliche Zutaten mischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Creme vorsichtig erhitzen (Mikrowelle oder Topf), Kakao darf auf keinen Fall zu heiß werden, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Creme zähflüssig ist. In Glas füllen und abkühlen lassen



15th BERLIN  
JUGGLING  
Convention