

Rezept

Bauern-Liptauer

Ein Rezept von Bauern-Liptauer, am 15.12.2025

Zutaten

500 g Topfen (Speisequark, 20 % Fett)

100 g Sauerrahm (saure Sahne)

1 Knoblauchzehe

1 Gurkerl (kleine Essiggurke)

3 EL rosenscharfes Paprikapulver

2 TL mittelscharfer Senf

Salz

Paprikapulver zum Bestreuen

250 g weiche Butter

1 kleine Zwiebel

1 kleine rote Paprikaschote

1 EL Kapern

1 EL Tomatenmark

1 TL gehackter Kümmel

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Topfen abtropfen lassen und mit Butter und Sauerrahm verrühren. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel sehr fein würfeln und zugeben, den Knoblauch dazupressen.
2. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und winzig klein würfeln. Gurkerl und Kapern fein hacken. Alle Zutaten unter den Topfen mischen. Kräftig salzen und pfeffern. In Portionsschälchen zugedeckt 2 Std. kalt stellen. Mit Paprikapulver bestreut zu Kaisersemmeln servieren.