

Bunte Butter-Aufstriche auf hausgemachtem Joghurt-Brot

Zubereitungszeit: insgesamt ca. 80 Minuten

Zutaten:

Joghurt-Brot

- 450 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 15 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 300 g Sahnejoghurt mild Griechischer Art von Weihenstephan

Speck-Paprika-Butter

- 250 g Butter von Weihenstephan, Zimmertemperatur
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 50 g Speckwürfel

Curry-Mango-Butter

- 250 g Butter von Weihenstephan, Zimmertemperatur
- 2 EL Currypulver
- 1 Mango, halbiert, entkernt und gewürfelt
- 1 Prise Meersalz
- 100 g Sonnenblumenkerne

Spinat-Parmesan-Butter

- 250 g Butter von Weihenstephan, Zimmertemperatur
- 100 g frische Spinatblätter, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 100 g Parmesan, gerieben
- 20 g Pinienkerne

Zubereitung:

- Joghurt-Brot
 - Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen

- Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz vermengen
- Ei und Joghurt verquirlen und hinzugeben
- Masse verkneten, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Laib formen und
20 Minuten ruhen lassen
- Brot 30–40 Minuten auf der unteren Schiene goldbraun backen
- Während des Backvorgangs mit einer Sprühflasche mehrmals etwas Wasser in den Backofen sprühen
- In der Zwischenzeit die Butter-Aufstriche zubereiten:
- Speck-Paprika-Butter
 - Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe anbraten und abkühlen lassen
 - Alle Zutaten der Speck-Paprika-Butter vermengen und den fertigen Aufstrich kalt stellen
- Curry-Mango-Butter
 - Butter, Mango, Currypulver und Salz vermengen und pürieren, dann zu einer festen Rolle formen
 - Nach Belieben mit Sonnenblumenkernen garnieren
 - Bis zum Servieren kühl stellen
- Spinat-Parmesan-Butter
 - Alle Zutaten vermengen und pürieren
- Die Aufstriche gemeinsam mit dem fertigen Joghurt-Brot servieren.