

Hessischer Spundekäs



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Spundekäs, der hessische Obazter, zum Glas Bier oder Wein, auf kernigem Bauernbrot, frischen Brezel, auch zu Pellkartoffeln.

Der Frischkäse besteht üblicherweise aus zwei Teilen Frischkäse und drei Teilen Sahnequark mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprika. In Variationen gibt es den Spundekäs auch mit Knoblauch, Kümmel, Senf oder Kapern.

Seine traditionelle, lang gestreckt-konische Form erinnert an den Spund eines Holzfasses, daher sein Name.

Zutaten

- 500 g Doppelrahm-Frischkäse

- 250 g Quark 20 %
- 50 g weiche Markenbutter
- 1 EL Paprika Edelsüß
- 1 Prise scharfer Rosenpaprika
- 1 mittelgroße Zwiebel. fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die weiche Butter mit allen anderen Zutaten verrühren, würzig-pikant abschmecken und am Besten 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt2

Dazu schmecken Radieschen, Rettich und auch Kümmel.

Schritt3

Schritt4

Rezeptart: Dips, Hessisch **Tags:** brotaufstrich, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hessischer-spundekaes/>