



<http://www.denkschatz.de/zitate/Edsger-W-Dijkstra/In-der-Informatik-geht-es-genau-so-wenig-um-Computer-wie-in-der-Astronomie>

© U. Kaiser, R. Kaiser, M. Stöttinger, S. Reith, HSRM

HWPI WS 2021/2022

Notizen

2.0

Einige Grundbegriffe

Ein Rezept

Määnzer Spundekäs¹

- 250 g Butter
- 600 g Frischkäse
- 750 g Quark, (40% Fett)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 5 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel(n), zum Garnieren



Zubereitung

Butter auf Zimmertemperatur mit dem Frischkäse und Quark mischen, geht am besten mit einem Handrührgerät (ganz wichtig - nicht zu stark und nicht zu lange rühren). Nur bis die Zutaten sich vermischt haben, dann sollte man mit einem Schneebesen weiter rühren. Wenn man zu lange rührt, wird der Spundekäs matschig (im Original wird der Spundekäs nur mit einem Kochlöffel oder Schneebesen gerührt, das dauert aber seine Zeit, deshalb kann man auch mal den Rührer benutzen, wenn man nicht allzu viel Zeit hat).

Jetzt den Knoblauch schälen und klein hacken und unter die Masse heben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Der Spundekäs sollte eine leicht hellrote Farbe haben.

Kurz bevor der Spundekäs gegessen wird, kann man zum Garnieren eine halbe Zwiebel schneiden und über den Spundekäs streuen.

Ganz wichtig: im Sommer wirklich kurz vor dem Essen die Zwiebel darüber machen sonst kann die Masse kippen. Am besten schmeckt der Spundekäs, wenn er 1 Nacht im Kühlschrank durchgezogen ist.

Mit kleinen Salzbrezeln oder auch frischen Laugenbrezeln kann man den Spundekäs essen. Lecker dazu ist auch einfach ein frisches Baguette zum Dippen.

¹<https://www.chefkoch.de/rezepte/1998211323695447/Meenzer-Spundekaes.html>

Notizen
