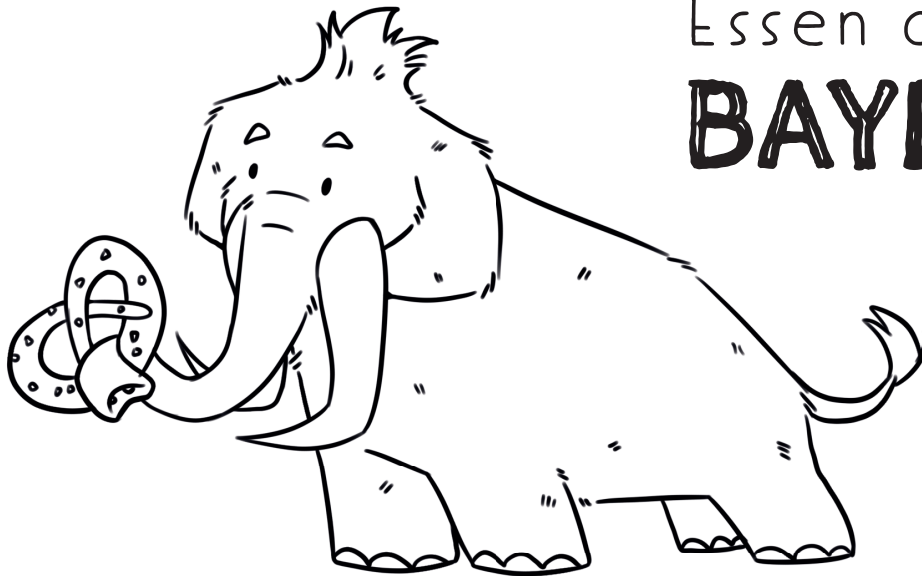
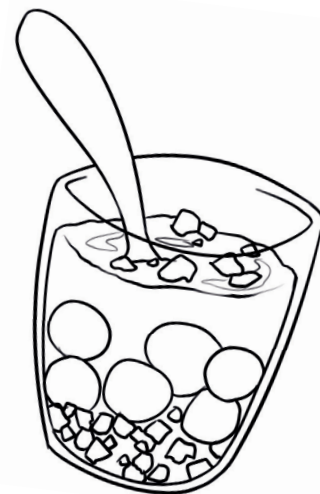


Essen aus **BAYERN**



YUMMY, BAYERISCHE QUARKCREME:

- > 250 g Quark
- > 125 g Naturjoghurt
- > 125 ml Sahne
- > 40 g Zucker
- > etwas Zitronensaft
- > 1 Packung Vanillezucker
- > Früchte nach Wahl

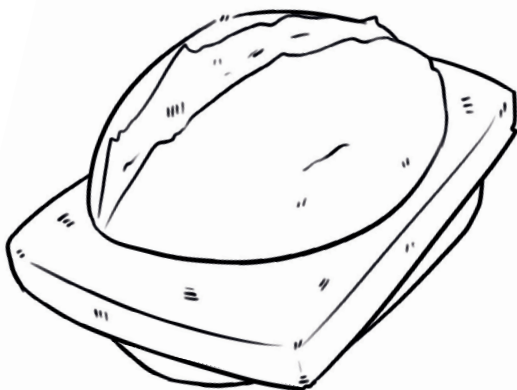


Die Sahne wird steif geschlagen. In einer Schüssel vermengt man Quark, Joghurt, Zitrone, Vanillezucker und Zucker miteinander. Die geschlagene Sahne wird untergehoben. Die Quarkspeise wird mit Erdbeeren garniert.

DAS BRAUCHST DU FÜR EINEM LEBERKÄS-BURGER:

- > 4 Scheiben Leberkäs
- > 4 Brötchen (auch Laugenstangen o. Laugenbrötchen)
- > Salatblätter
- > Süßen Senf, Majo
- > Etwas Butter

Die Leberkässcheiben in einer Pfanne mit ein wenig Butter in einer Pfanne anbraten. Die Brötchenhälften mit Majo bestreichen und die untere Hälfte mit Salat belegen. Den Leberkäse in „schräge“ Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Alles mit süßem Senf bestreichen. Die obere Brötchenhälfte auf den Leberkäs legen und fertig ist der Leberkäs-Burger.



GUTEN APPETIT.