

# Ich mach Brotzeit

Willkommen in Ammer's Nähkästchen! Heute dreht sich alles um ein ganz besonders leckeres Rezept, das nicht nur einfach zuzubereiten ist, sondern auch wunderbar schmeckt: Bio-Batzibua. Ob als Snack für den Abend, als Aufstrich für das nächste Baguette oder einfach zum Genießen – dieser cremige Genuss überzeugt jeden Gaumen.

## Rezept

### AUS AMMER'S NÄHKÄSTCHEN BIO-BATZIBUA ZUM „DAHEIMNACHBATZELN“

500 g – ca. 4-5 Portionen

- 130 g Bio-Butter – in kleine Stückchen schneiden
- 90 g Bio-Frischkäse
- 40 g Bio-Sahne
- 240 g Bio-Rahmkäse oder Camembert – in kleine Stückchen schneiden
- 2 Messerspitzen Salz | 2 Messerspitzen Bio-Paprika edelsüß
- 1 Messerspitze Bio-Pfeffer weiß gemahlen
- 1 Messerspitze Bio-Kümmel gemahlen

**Alle Zutaten mit ganz viel Liebe zsambatzeln,  
kühlstellen und dann genießen!**

### ***Out of the box recipe from AMMER'S – to mash at home***

*500 g - about 4-5 servings*

*130 g of organic butter - cut into small pieces*

*90 g organic cream cheese*

*40 g organic cream*

*240 g organic cream cheese*

*Camembert cut into small pieces*

*2 knife tips of salt*

*2 knife tips organic paprika sweet*

*1 pinch of ground organic pepper white*

*1 pinch of ground organic cumin*

*Mash all ingredients with a lot of love - cool and then enjoy!*

