

## Herrenmarmelade

### Zutaten:

150 gr. Fleischkäse  
150 gr Kochschinken  
150 gr, Schinkenspeck  
1 dicke Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
¼ Ltr Sahne  
400 gr Adler Sahne Schmelzkäse  
400 gr Adler Kräuter Schmelzkäse

### Zubereitung:

Fleischkäse, Kochschinken, Schinkenspeck, Zwiebel und Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne dünsten.

Schmelzkäse und Sahne aufkochen, die gedünstete Masse dazugeben, heiß in Gläser füllen und verschließen.

Wer es feiner haben möchte, vor dem abfüllen kurz den Pürierstab benutzen.

Haltbar: 8 Tage im Kühlschrank

**guten Appetit**