



Vatertag



Wellness für Männer:

Bierbad

In ein Vollbad eine Flasche Hefe-Weißbier geben
und das Bad ca. 20 Minuten genießen.



Telefonieren mit dem besten Freund



Einen kräftigen Spaziergang machen



**Picknick entweder im
Wohnzimmer oder im Park,
mit der Familie oder
dem besten Freund**



**Ausflug nach
Herrenchiemsee**

**Vater sein kann jeder,
Aber nur ganz
besonderes
Menschen sind ein
Papa!**





Herrentorte

Für den Mürbeteig:

300 g	Mehl
125 g	Speisestärke
3 TL, gestr.	Backpulver
1 ½ TL, gestr.	Salz
2	Ei(er)
2 EL	Milch
300 g	Butter

Für die Füllung:

200 g	Schinken, roher, fein gewiegt
300 g	Kochschinken, fein gewiegt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
¼ Liter	Wasser
3 EL, gestr.	Speisestärke
8 EL	Sahne
250 g	Doppelrahmfrischkäse
4 EL	Milch
200 g	Butter
1 Scheibe/n	Pumpernickel
	Schnittlauch, in Röllchen
	Schinken, roher, zum Verzieren

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten. Den Teig vierteln. Nacheinander 4 dünne Böden auf einem Springformboden (26 cm) auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 160°C backen, bis sie leicht Farbe bekommen haben. Alle auf einem Gitter abkühlen lassen.

Den rohen Schinken mit der Zwiebel erhitzen, bis das Fett etwas ausgebraten ist. Den gekochten Schinken zufügen, das Wasser dazu geben und alles kurz aufkochen lassen. Die Stärke mit der Sahne glatt rühren, zum Schinken geben, damit die Masse sämig wird.

Den Frischkäse mit der Milch glatt rühren. Die Butter schaumig rühren und esslöffelweise in den Käse rühren.

Einen Tortenboden auf eine Platte setzen und mit der Hälfte der Schinkencreme bestreichen. Darauf den zweiten Boden setzen, mit 1/3 der Käsecreme bestreichen, den nächsten Boden mit der restlichen Schinkencreme bestreichen und den letzten Boden mit Käsecreme abschließen. Dabei die gesamte Torte, auch den Rand mit der restlichen Käsecreme bestreichen. Pumpernickel fein zerbröseln und den Tortenrand damit belegen.

Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren mit Schnittlauch und feinen Streifen von rohem Schinken dekorieren.

Feine göttliche Bombe, die zwar viel Arbeit macht, aber ein echter Knaller ist.

