SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Café de Paris Butter

Gewürze & Zutaten:

250 g Butter, zimmerwarm

3 Esslöffel Café de Paris Kräuterbutter-Mischung

0.5 Bio-Zitrone, Saft und Schale

Etwas Salz

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren, dann die Gewürzmühle Café de Paris Mischung sowie Zitronensaft und -schale unter die schaumige Butter rühren, evtl. noch leicht salzen.

2. TIPP: Am besten die doppelte Menge zubereiten, dann mit Hilfe von Frischhaltefolie oder Backpapier zu zwei Rollen formen und auf Vorrat einfrieren.