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/



Olivenöl-Butter | Snofnugg Schneeflockensalz

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Butter

50 ml Olivenöl

20 g Snofnugg Schneeflockensalz

Vorbereitung Butter

1. Damit die Rührmaschine gut arbeiten kann, haben wir 500 g Butter als Basis zugrunde gelegt.

2. Die Butter auf Zimmertemperatur temperieren. Dies kann einige Zeit dauern.

3. Dann die Butter in den Rührkessel geben und bei hohen Touren aufschlagen, bis die Butter weiß wird. Währenddessen das Olivenöl langsam einarbeiten.

4. Nun je nach Zubereitungsvariante die nächsten Schritte befolgen und weitere Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter mischen.

Zubereitung

1. 20 - 30 g Snofnugg Schneesalzflocken unterziehen.

2. Die Butter servieren oder gerne auch portioniert einfrieren.