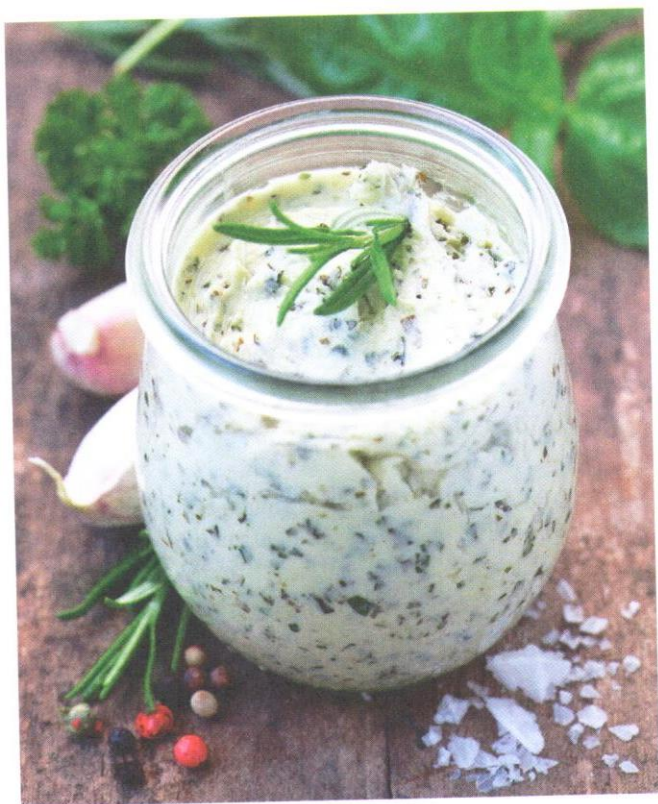




Kräuterbutter

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 25 Minuten

100 g weiche Vorzugsbutter

½ EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehen, durchgepresst

1 Bund Kräuter, gehackt (Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Dill, Basilikum) Salz, Pfeffer, Paprika

1 Vorzugsbutter, Zitronensaft und Knoblauch miteinander schaumig rühren, bis die Masse hell ist und das doppelte Volumen erreicht hat.

2 Kräuter und Gewürze unter die Grundmasse mischen.

Info: Butter ist ein Naturprodukt und passt bestens zum selbst gebackenen Steckenbrot. Sie besteht aus reinem Schweizer Milchrahm, ohne Konservierungsmittel, künstliche Aromen und Farbzusätze.