

Backblech Mini Schokokuss



Art.-Nr. 489172



STÄDTER®

## Kräuterbutter mit Knoblauch

ARBEITSZEIT: CA. 15-20 MINUTEN | KÜHLZEIT: MIND. 120 MINUTEN

**Zutaten:** 250 g weiche Butter, 1-2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Handvoll frische Kräuter (es eignen sich alle Gartenkräuter, z.B. saisonbedingt Grüne-Soße-Kräuter oder 1-2 EL getrocknete Kräuter), 1 Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft |

**Alternativ | Zwiebelbutter:** 2-3 EL Röstzwiebeln statt der Kräuter einarbeiten |

**Italienische Kräuterbutter:** 1-2 EL Tomatenmark und 1-2 EL italienische Kräuter einarbeiten

### Zubereitung:

Die weiche Butter hellcremig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Kräuter und Knoblauch fein hacken und dazugeben. Die Butter mit Zitronensaft abschmecken. Mithilfe eines Spritzbeutels beispielsweise in eine Schokokussform geben (oder nach Belieben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen). Das Blech für mind. 2 Stunden einfrieren. Sobald die Kräuterbutter gefroren ist, können die einzelnen Halbkugeln tiefgekühlt in einer Dose aufbewahrt werden. So ist die selbst gemachte Kräuterbutter jederzeit zur Hand.

### Tipp:

Kräuterbutter eignet sich eingefroren sehr gut, um eine Gemüsepfanne aufzupeppen. Dazu einfach eine der eingefrorenen Kräuterbutter-Halbkugeln zum Gemüse geben und verschmelzen lassen.

