Café de Paris Butter

Dauer:	15 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 10-12 Portionen:

Equipment:	
1	Küchenmaschine oder Handrührgerät
1	Frischhalte- und Alufolie oder Backpapier
Gewürze & Zutaten:	
250 G	Butter, zimmerwarm
3-4 EL	Café de Paris Kräuterbutter-Mischung
1/2	Bio-Zitrone, Saft und Schale
evtl. etwas	Salz

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.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim