

## Olivenöl-Butter | Snofnugg Schneeflockensalz

Dauer: 25 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Rezept für 6 Personen:

#### Equipment

Rührmaschine

#### Gewürze & Zutaten

500 g Butter  
50 g Olivenöl  
20 – 30 g Snofnugg Schneeflockensalz

## Zubereitung

### 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 Schneesalzflöcken unterziehen.
- 2 Die Butter servieren oder gerne auch portioniert einfrieren.