



Rapsöl-Butter-Grundmasse

ZUTATEN

Grundrezept

- 250 g Sauerrahmbutter
- 75 ml gutes Rapsöl

Unser Auge isst mit.



ZUBEREITUNG

Weiche Butter mit Raps-Öl verkneten. Am besten in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken eines Mixers.

In Silicon-Förmchen streichen und ins Kühlfach stellen bis die Rapsöl-Butte erstarrt ist. Aus den Förmchen nehmen und servieren.

Tipp: Raps-Öl Butter-Röschen können für ca. 4 -6 Wochen eingefroren werden, ohne den Geschmack zu verlieren. und

