

ZIMT-VANILLE-BUTTER



Zur Grillsaison darf diese süße Zimt Vanille Butter auf keinen Fall fehlen. Ihr könnt sie ganz leicht selbst zubereiten und ganz nach eurem Geschmack und Belieben anpassen. Die Grillbeilage passt zu Steaks, Gemüse oder einfach als Brotaufstrich oder zum Baguette. Richtig gelagert hält sie mehrere Wochen oder sogar Monate. Ihr könnt sie auch in einem Bienenwachstuch als Rolle formen und zum Servieren Scheiben abschneiden.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ZIMT-VANILLE-BUTTER

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Zimt und Vanilleextrakt. Verteile die Butter in einer Pralinenform und streiche sie glatt. Friere sie ein oder stelle sie in den Kühlschrank, so kann sie mehrere Wochen oder Monate gelagert werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZIMT-VANILLE-BUTTER:

- 150 g** Butter (weich)
- 40 g** brauner Zucker (fein)
- 1 TL** Zimt
- 2 TL** Vanilleextrakt