

Aufgeschäumte Butter

Rezept von **maiBeck** in Köln

Zimmerwarme, leicht gesalzene Butter (keine flüssige Butter) mit dem Schneebesen, der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät ca. 10-15 min, schaumig schlagen, nicht zu lange, sonst entweicht die eingeschlagene Luft und die Butter wird wieder fest. Die Butter soll fluffig und sahnig sein. Dabei wird sie immer heller und schließlich weiß. Man gibt sie nun in kleine Schälchen, macht mittig eine kleine Vertiefung und gibt dahinein Olivenöl und Schnittlauchröllchen.

Die fertig aufgeschäumte Butter nicht im Kühlschrank aufbewahren, da sie dann nicht fluffig und sahnig bleibt.

Alternativ 250 g Butter und 50 ml Buttermilch nehmen.