

KÜCHENTIPPS

Geklärtc Butter | Flüssiges Gold

Flüssiges Gold NICHT nur für die Spargelzeit 😊👍



So einfach geht's...

1. Schneide die Butter in Würfel und gebe sie in einen großen schweren Topf. Schmelze die Butter nun auf niedriger Hitze und rühre ab und zu um, damit die Butter nicht braun wird
2. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, erhöhst Du die Hitze und lässt die Butter ohne Deckel ca. 3 Min. sanft köcheln.
3. Die sich oben bildende Molke nimmst Du nach und nach ab
4. Jetzt nimmst Du ein Sieb und schlägst es mit einem Passiertuch (Mulltuch) aus. Dieses Sieb stellst Du auf ein sauberes Gefäß und seihst Deine geklärtc Butter ab.