Dotterbutter-Grundrezept

Mit dem Rezept hat man eine ausgezeichnete Basis für Kräuterbutter und dergleichen. Das Dotterbutter-Grundrezept überzeugt mit dem vollen, feinen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

220 ml	Schlagobers
40 g	Maisstärke
6 Stk.	Eidotter
250 g	Butter

Zubereitung

1. Als Vorbereitung für das **Dotterbutter-Grundrezept i**n einem Topf Maisstärke und Schlagobers vermengen. Diese Masse unter ständigem Rühren aufkochen und etwas einreduzieren.

2. Die Eier trennen. Eidotter in einer Schüssel kräftig aufschlagen, um diese im Anschluss zur Masse auf dem Herd einzurühren. Dann Topf vom Herd ziehen.

3. Die Masse kommt nun in einen Rührkessel und wird dort kaltgerührt.

4. Anschließend die weiche Butter schrittweise unterschlagen - ähnlich wie bei der Herstellung von Buttercreme, bis eine schaumige Konsistenz erreicht ist. Mit den entsprechenden Gewürzen und Kräutern nach Wahl vollenden.

Tipp

Das Dotterbutter-Grundrezept kann für Gratins, Würzbutter und zahlreiche andere Speisen genutzt werden.