Aufgeschlagene Nussbutter

Zutaten | 4 Portionen

250 g	Butter
50 ml	Schlagsahne
2.5 g	Salzflocken
	frischer Thymian für die Dekoration
	Eiswürfel für das Wasserbad

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und für 4-5 Minuten weiter erhitzen, bis sie zuerst schäumt und sich dann leicht bräunt. Dabei mit einem Teigschaber gut umrühren. Wenn sich braune Eiweißbestandteile am Topfboden abgesetzt haben und die Butter eine goldbraune Farbe bekommen hat, vom Herd ziehen und in eine Metallschüssel umfüllen. Bei den braunen Kristallen handelt es sich um karamellisiertes Milcheiweiß, das der Butter den typisch nussigen Geschmack verleiht. Nach Wunsch kann man die flüssige Nussbutter bei dem Umfüllen durch ein feines Sieb oder ein Tuch gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen.
- Für das Wasserbad eine Schale mit Eiswürfeln vorbereiten. Die Schale mit der flüssigen Butter daraufsetzen und mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen die Butter aufschlagen. Währenddessen die Sahne dazu gießen und das Salz einstreuen.
- Die Nussbutter so lange aufschlagen, bis sie eine luftig cremige Textur erhält.

Tipp:

Um der Butter besondere Aromen zu verleihen kann man nach Belieben zum Beispiel gerösteten Knoblauch oder frische Kräuter wie Thymian, Basilikum oder Bärlauch untermischen. Eine süße Variante mit Ahornsirup, Zimt oder Vanille schmeckt sehr gut zu Pfannekuchen oder Brioche.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
662 kcal	74 g	1 g	944 mg	26 mg