

## Wichtige Hinweise

- Die **Wasserbad-Schmelzschale** ist neben dem Zerlassen von festen Fetten sowie Kuvertüre und Schokolade auch zur Herstellung empfindlicher Soßen im Wasserbad geeignet.
- Achten Sie darauf, dass die Wasserbad-Schmelzschale nicht ganz im Wasser liegt. Heiße Flüssigkeit kann sonst überkochen und Sie können sich daran verbrühen. Achten Sie darauf, dass sich immer ausreichend Wasser im Kochtopf befindet. Füllen Sie ggf. Wasser nach.
- Die **Silikon-Butterformen** sind zum Gebrauch im Kühlschrank oder im Gefriergerät vorgesehen. Die Silikon-Butterformen sind für Temperaturen von - 20 °C bis + 200 °C geeignet.
- Wenn Sie Lebensmittel mit der Wasserbad-Schmelzschale im Wasserbad erwärmen, fassen Sie den Griff nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Reinigen Sie die Wasserbad-Schmelzschale und die Silikon-Butterformen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- Die Wasserbad-Schmelzschale und die Silikon-Butterformen sind spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Silikon-Butterformen aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Tomatenmark) kann es zu Verfärbungen auf der Oberfläche der Silikon-Butterformen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Silikon-Butterformen.




[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

# Rezept für (gesalzene) vegane Butter

## Zutaten für zwei Stücke Butter

### à ca. 250g

- 150 ml pflanzliche Milch (z.B. ungesüßte Sojamilch, Hafermilch, etc.)
- 7,5 ml Apfelessig
- 270 g geschmacksneutrales Kokosfett
- 30 ml Olivenöl
- 2 Kapseln mit Probiotika-Pulver (in der Drogerie oder Apotheke erhältlich)
- 15 g Sojalezithin (in der Drogerie oder Apotheke erhältlich)
- Optional: 4,5g feines Meersalz

 **Probiotika** verleihen der Butter den typischen, leicht säuerlichen Geschmack. **Sojalezithin** dient als Emulgator, damit sich die Pflanzenmilch gut mit dem Fett verbindet

## Utensilien

- Wasserbad-Schmelzschale
- 2 x Silikon-Butterformen
- Standmixer

## Zubereitung

1. Die pflanzliche Milch mit Apfelessig mischen und für ca. 5 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen das Kokosfett mit Hilfe der Wasserbad-Schmelzschale im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Die Pflanzenmilch-Apfelessig Mischung, das geschmolzene

Kokosfett, Olivenöl, Probiotika-Pulver und Sojalezithin in den Mixer geben. Alle Zutaten auf höchster Stufe ca. 3-5 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten.

4. Für salzige Butter nun das feine Meersalz hinzufügen und nochmals kurz durchmischen.
5. Anschließend die fertige Masse rasch und gleichmäßig in die Butterförmchen füllen und für ca. 1 Stunde in das Gefrierfach stellen.
6. Die Butterblöcke aus den Formen lösen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren (z.B. in einer Butterdose oder Butterbrotpapier).

Im Kühlschrank ist die Butter mehrere Wochen haltbar. Bei Aufbewahrung im Gefrierschrank hält sich die Butter mehrere Monate.

## Tipp

Für die typische Butterfarbe kann eine Prise Kurkuma oder ein Schuss Karottensaft hinzugefügt werden.

Sie können die Butter auch mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Gewürzen, Kräutern, Biozitrone, getrockneten Tomaten, Tomatenmark o.Ä. verfeinern.