

BUTTERSCHMALZ



ZUTATEN

Butter

ZUBEREITUNG

- 1 Butter in einem großen Topf schmelzen
- 2 Butter für ungefähr 3 Stunden auf kleinster Stufe leicht köcheln lassen
- 3 Aufsteigenden Schaum regelmäßig mit einer Schaumkelle abschöpfen
- 4 Solange wiederholen, bis kein Schaum mehr aufsteigt und die Butter ganz klar ist
- 5 Butterschmalz in sterile Gläser geben und luftdicht verschließen
- 6 Im Kühlschrank lagern

Anleitung zum Sterilisieren der Flaschen

- 1 Gläser und falls vorhanden die Glasdeckel heiß ausspülen und auf ein Backblech stellen
- 2 Backblech in den Ofen stellen und die Gläser bei 180 Grad 15 Minuten sterilisieren lassen
- 3 Backofen ausschalten und die Gläser kurz vor dem Einfüllen herausnehmen und etwas abkühlen lassen
- 4 Gummiringe und Decke in Wasser mit einem Schuss Essig 5 Minuten köcheln lassen