

Mehlbutter

250 g Butter
250 g Mehl oder Stärkemehl



Zubereitung

Butter in Stücken 1 Minute / 50°C / Stufe 1 zerlassen.
Mehl zugeben und 2 Minuten / Teigstufe verkneten.
Die Masse in Silikonförmchen drücken oder zu Kugeln formen und einfrieren.
Wer mag kann mit dem Mehl beliebige gehackte Kräuter zugeben.

Anwendung

Bei Bedarf 1-2 Kugeln in die anzudickende Soße geben, einrühren, aufkochen lassen. Es klumpt nicht, weil sich die Butter langsam auflöst und damit langsam das Mehl in die Soße abgibt.

