

Ergibt eine erfrischend saure Butter.

- | | | |
|---|---------|---------------|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) |
| | 1 x | Limette bio |
| | 1 Prise | Salz |

10min Zuerst Schale der Limette abraspeln und mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Anschließend die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zur Butter geben. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.

2

12h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen

 Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.