

Rezept

Ahorn-Butter

Ein Rezept von Ahorn-Butter, am 10.05.2026

Zutaten

300 ml Ahornsirup

200 g sehr frische Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 450 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Den Ahornsirup in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen.

2. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter in Würfel schneiden und im Sirup schmelzen.

3. Den Topf in eine große Schüssel mit kaltem Wasser stellen, die Ahorn-Butter mit dem Handrührgerät in 5-8 Min. dick und cremig schlagen.

4. Die Ahorn-Butter in ein sauberes Gefäß füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.