

Rezept

Espressobutter mit Kardamom

Ein Rezept von Espressobutter mit Kardamom, am 20.04.2024

Zutaten

100 g weiche Butter	4 EL kalter Espresso (40 ml)
1 Prise gemahlener Kardamom	etwas frisch geriebene Muskatnuss
Meersalz (z.B. Fleur de Sel) oder schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät in 5 Min. weiß-schaumig aufschlagen; dabei den Espresso langsam einrühren.
-
2. Die Espresso-Butter mit Kardamom, Muskatnuss, Meersalz oder einigen Tropfen Sojasauce und reichlich schwarzem Pfeffer würzen.