

Butterkerze aus dem Thermomix®



© Butterkerze aus dem Thermomix



10 Min. plus Wartezeit



leicht



10

schnell gemacht und ein leckerer Begleiter für Raclette und Fondue

Ein echter Hingucker - passt sehr gut zu Fondue und Raclette!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	Butter
<input type="checkbox"/>	1-2 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	1	Kerzendocht (Lebensmittelecht; aus Baumwolle oder mit Bienenwachs)

Zubereitung

1. Knoblauch abziehen, im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Herunterschieben. Mit 50 g Butter 4 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher andünsten.
2. Restliche Butter zugeben und weitere 4 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher dünsten, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Docht in einem feuerfesten Gefäß fixieren und die Knoblauchbutter eingießen. Im Kühlschrank aushärten lassen.

Servier-Tipp: Zur Butterkerze passt sehr gut das knusprige **Fondue-Brot**. Zündet die Kerze rechtzeitig an, denn sie brennt langsam.

Nährwertangaben

Pro Portion: 190 kcal, 0 g E, 21 g F, 0 g KH