

## Schweizer Butter aus dem Thermomix®



© Schweizer Butter - Rezepte mit Herz



10 Min. + Wartezeit



leicht



200g

## Pur auf frischem Brot ein echter Genuss!

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>25 g</b>	Emmentaler
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Kochschinken
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>5 g</b>	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	<b>1 Msp.</b>	Cayennepfeffer

### Zubereitung

1. Käse in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 8 zerkleinern, Schinken aufrollen und nach 10 Sek. durch die Deckelöffnung dazugeben.
2. Alles herunterschieben, übrige Zutaten in den Mixtopf zugeben und 1 Min./Stufe 4 vermischen. Alles an den Seiten herunterschieben, weitere 30 Sek./Stufe 3 mischen.
3. Butter in Form eines länglichen Streifens auf ein Stück Frischhaltefolie geben, in die Folie einrollen und zur Rolle formen. Mind. 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren Butter in schmale Scheiben schneiden und anrichten.



Auch lecker für das Brunch-Bufferet - die Paprika Butter mit gegrillter Paprika!

### Nährwertangaben

Pro Scheibe (5g): ca. 25 kcal - 0 g E - 3 g F - 0 g KH