

Vegane Butter

Zutaten für 12 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

50 g Kokosöl
1 Prise Kurkumapulver
150 ml Rapsöl
2 EL Mandelmilch
1 Prise Salz



Zubereitung

Kokosöl in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen und in eine Schüssel umfüllen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und mit einem Pürierstab oder in einem Mixer gründlich vermengen. Alternativ zur Mandelmilch kann auch eine andere Pflanzenmilch wie Kokosmilch oder Sojamilch verwendet werden.

Die noch warme Butter in ein Schraubglas füllen und zum Abkühlen und Aushärten für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Im Kühlschrank hält die Butter etwa eine Woche, soll sie länger aufbewahrt werden, kann sie auch eingefroren werden. Die selbstgemachte Butter schmeckt als Aufstrich zu Brot ebenso wie zum Backen. Auch zum Kurzbraten kann die vegane Butter verwendet werden.

Hinweise

Kurkumapulver dient mit seiner kräftig gelben Farbe als natürliches Färbemittel für die Butter und verleiht ihr die butterspezifische, cremefarbene Optik. Je nach Geschmack kann die vegane Butter mit weiteren Gewürzen wie Knoblauch, Cayennepeffer oder Currypulver verfeinert werden. Anstelle von Rapsöl kann alternativ Olivenöl verwendet werden.