



Ölz Butter Toast "Butterboard" mit Nussbutter, Cranberries & Ziegenfrischkäse

Perfekt zum Fest – cremig, nussig & wunderschön dekoriert!



Zutaten

5 Scheiben Ölz Butter Toast
200 g Butter
1 TL Honig
Prise Salz
2 EL Ziegenfrischkäse
2 EL Getrocknete Cranberries
Frischer Dill oder Thymian

Zubereitungszeit

15 min

1. Nussbutter herstellen:

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht köcheln lassen, bis sie goldbraun wird und nussig duftet. Vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb gießen und kurz abkühlen lassen.

2. Butter aufschlagen:

Die Nussbutter mit einem Handmixer cremig aufschlagen, mit Honig und Salz abschmecken.

3. Anrichten:

Die geschlagene Butter auf einem Teller oder Brett in Form eines kleinen Tannenbaums oder festlichen Musters verstreichen oder aufspritzen.

4. Dekorieren:

Mit Ziegenfrischkäse-Tupfen, getrockneten Cranberries und frischem Dill garnieren. Wer mag, gibt noch ein paar frische Cranberries als fruchtigen Dip dazu.

5. Servieren:

Mit knusprig getoastetem Ölz Butter Toast genießen – perfekt zum Teilen und Feiern!