

# *Eat, letters and deco*

## **AUFGESCHLAGENE MISO-BUTTER**

Für 4 Personen

♥ Beilage zu Brot / zum Vorbereiten / ganz einfach

Zubereitungszeit: 10 min

### **Zutaten:**

100 gr erstklassige Butter, zimmerwarm  
1 TL Miso (japanische Paste)

### **Werkzeug**

Spritzsack mit gezackter Tülle



### **Zubereitung:**

1. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Misopaste begeben und unterrühren.
2. Die Butter in ein Spritzsack füllen und dekorativ in ein Schälchen spritzen.
3. Servieren; Die Butter zu den Laugen-Brioche auftragen.

Eine tolle Variante, die Butter zum aufgetischten Brot zu servieren, die mal so ganz anders daher kommt. Passt perfekt, aber nicht nur zum Lachs-Cewiche als Begleitung. (siehe separates Rezept) Die Butter hält sich kühl gelagert 2-3 Tage frisch.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Selinda K.*