

# Nussbutter

**Für 4 Personen**

125 g ungesalzene Butter

Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.

Sobald die Butter heiß ist, und das restliche enthaltene Wasser verdampft, (das macht sich an den aufsteigenden Bläschen bemerkbar) sollte man fleißig mit einem Schneebesen umrühren.

Ist das meiste Wasser verdampft, wird die flüssige Butter langsam klar und es dauert nicht mehr lange, bis sie leicht bräunt.

Sobald die kleinen, sich am Topfboden bildenden Brösel eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben.

Wer eine ganz klare Butter, ohne dunkle Stückchen haben möchte, passiert die Butter durch ein Passiertuch.

Die fertige Nussbutter kann jetzt heiß als Sauce oder zum Überglänzen verwendet werden. Sollte davon etwas übrigbleiben, hält sie sich auch gut verschlossen im Kühlschrank und kann bei Bedarf wieder erwärmt werden.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020