

# Sesambutter



## Zutaten:

- 250 g Butter
- 50 g Sesam
- 1/2 Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Honig
- 1 Spritzer Zitronensaft

## Zubereitung:

1. Sesam in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze rösten.  
**Info:** Vorgang dauert nur wenige Minuten. Sobald der Sesam fertig geröstet ist, entfaltet dieser einen angenehmen Duft und erhält eine leichte goldbraune Farbe.
2. Weiche Butter mit Gewürzen, Honig und Zitronensaft im Mixer oder mit einem Handrührgerät schaumig rühren.
3. Butter in eine Schüssel füllen.
4. Kalten Sesam unterrühren.
5. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
6. Frischhaltefolie abschneiden und auf eine Arbeitsfläche legen.
7. Sesambutter mittig auf der Frischhaltefolie platzieren und zu einer Rolle formen. Beide Enden eindrehen.
8. Butter mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.
9. Nach 3 Stunden die Frischhaltefolie entfernen und Sesambutter wie jede andere Butter aufbewahren.

## Rezeptinfos:

- Haltbarkeit: An das MHD der Butter halten oder Sesambutter rechtzeitig einfrieren
- Menge: 300 g
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 15 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

