

frida™

plant-based
Butter

with a fine
buttery taste

fairtrade
organic
palm oil free

STEP
BY
STEP

Du brauchst:

Stabmixer
Schüssel oder hohes Glas

300 g BASE:

100 g Pflanzenmilch oder
Wasser
1/2 Teelöffel frischen
Zitronensaft oder milder Essig

TIPP:

Du kannst Deine Butter auch
mit natürlichen Milchsäure-
bakterien anreichern, dafür
benötigst Du 1 Teelöffel
frisches, rohes Sauerkraut,
statt Zitrone oder Essig.

600 g BASE:

Verdopple die Zutaten des
300 g-Rezeptes

zusätzlich:

saubere Gläser mit Deckel,
die vor dem Abfüllen noch-
mals mit heißem Wasser
ausgespült wurden.

GOOD TO KNOW

Für eine längere Haltbarkeit
kannst Du Deine Butter auch
einfrieren.

Wenn Du sie immer ganz
frisch haben möchtest, kannst
Du auch nur die Hälfte des
Rezeptes machen. Hebe dann
die **BASE** und das **Aroma** im
Kühlschrank auf.

ZUBEREITUNG

(Deine **BASE** sollte
Zimmertemperatur haben)

mit Pflanzenmilch

(gekühlt bei 4° - 7°
ca. 2-3 Wochen haltbar)

Gib die **BASE** vollständig in
die Schüssel /Topf.

Mixe nun die Pflanzenmilch
mit dem Stabmixer in die
BASE, bis alles gut vermengt
ist.

Jetzt noch den frische Zitrone-
saft/Essig einmischen oder
das Sauerkraut (bei Sauerkraut
nochmals kräftig durch-
mischen)

mit Wasser

(gekühlt bei 4°- 7°
2-3 Monate haltbar)

Gib die **BASE** vollständig in
die Schüssel /Topf.

Lass das Wasser einmal auf-
kochen (dies ist sehr wichtig
für die Haltbarkeit - falls Du
lieber Mineralwasser nimmst,
koche dieses auch).

Gieße das heiße Wasser
komplett in die **BASE** und
mische mit dem Stabmixer alles
gut durch.

Jetzt noch den Zitronensaft/
Essig oder das Sauerkraut
einmischen (bei Sauerkraut
nochmals kräftig durchmischen)



Und schließlich der **BUTTER TASTE**:
Gibt je nach Geschmack einige Tropfen des Aromas hinein.
Wir empfehlen 6 Tropfen pro 300 g Butter.

Mixe noch einmal alles ordentlich durch + fülle Deine
frisch gemachte **frida** Butter in die sauberen Gläser.
Und dann ab in den Kühlschrank.

**DU KANNST DIR AUCH UNSER
ANLEITUNGS-VIDEO ANSEHEN www.get-frida.com**