


# Butter-Variationen

etwa 20 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Grundmasse:

250 g Butter, weich  
1 Prise Salz

### Kräuter:

1 Bund Kräuter (Petersilie,  
Schnittlauch, Dill)  
1 TL Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
1 TL Knoblauchpulver  
Pfeffer und Paprika

### Feigen-Nuss:

100 g Feigen getrocknet  
100 g Haselnüsse, gemahlen

### Tomaten:

6 TL Tomatenmark  
1 Prise Knoblauchpulver  
Oregano

### Senf-Pfeffer:

2 Prisen Pfeffer  
20 g Senf

### Vanille-Orange (Süss):

1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker

## 1 Vorbereiten:

Backpapier, Frischhaltefolie oder Spritzsack mit Sterntülle (Ø 15 mm) bereitstellen.

## 2 Grundmasse:

Butter mit Salz schaumig schlagen. Für die süsse Butter-Variante das Salz weglassen.

## 3 Salzige Variante:

Zutaten je Variante fein hacken, der Grundmasse begeben und gut mischen.

## 4 Süsse Variante:

Butter mit Vanille Zucker und Finesse Orangenschale schaumig schlagen.

## 5 Fertigstellen:

Die Buttermasse auf ein Backpapier oder Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, die Enden zusammendrehen und fixieren oder in den Spritzsack füllen und in kleine Schälchen oder auf ein Backpapier kleine Portionen spritzen. Butter im Kühlschrank fest werden lassen.