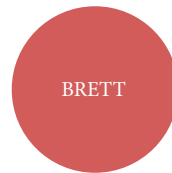




# BUTTERBROT



## ZUTATEN:

1 Scheibe Brot  
etwas Butter  
1 Buttermesser

## ZUBEREITUNG:

Als erstes schneidest Du Dir die für Dich von der Dicke her, perfekte Scheibe frisches Brot mit einem scharfen Brotmesser herunter. Dann nimmst Du mit einem Buttermesser soviel Butter auf, um damit das ganze rot schmieren zu können. Hierbei ist es sehr wichtig auf die richtige Konsistenz der Butter zu achten. Ist sie zu hart, erschwert es das Schmieren und Du zerstörst dadurch möglicherweise sogar die Struktur des Brotes. Ist sie zu weich, dringt die Butter zu schnell in das Brot ein und Du verlierst damit die gleichbleibende Oberfläche und das Mundgefühl.

Wichtig ist hierbei auch die Streichbewegungen, die leicht von der Hand gehen sollten. Die Butter muss mit Hingabe und viel Liebe aufgetragen werden. Wir empfehlen hier auch sehr, die Ränder mit zu bestreichen.

Mit einem geradlinigen Mittelschnitt durch das Brot hast Du sogar 2 Hälften zum genießen und Du kannst hierbei Deine gute Arbeit vom Bestreichen bestaunen.

hier gehts zum Video



Instagram

