

Wege der Genüsse | Gefüllte Butter mit Mohn

Zutaten für 4 Personen:

500 g Butter

Für die Füllung:

- 200 g Mohn, gemahlen
- ca. 2 EL Honig
- etwas Rum
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- etwas Zimt
- etwas Neugewürz
- ca. 50 g gehackte und in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Fülle soll eine streichfähige Masse ergeben.

Die Innenfläche eines Buttermodells ca. 1 cm dick mit Butter ausstreichen. Die Fülle hineingeben und das Ganze mit Butter bedecken. Diese „Gefüllte Butter“ wird dann kalt gestellt oder in Eiswasser gelegt.

Nach 2 Stunden das Ganze auf einen Teller stürzen.

Die „Gefüllte Butter“ wird gemeinsam mit einem Kärntner Reindling gegessen.

Rezept: Wege der Genüsse vom 07.08.2011

Episode: Der Millstätter See-Höhensteig