SÜSSES BUTTERBOARD

AUS UNSERER KOOPERATION MIT WIENER ZUCKER.



DAS BRAUCHST DU FÜR EIN BRETT

	ANKER Butter-Briochestriezel
100 g	Butter, weich
100 g	Wiener Zucker Staubzucker
100 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 TL	Vanillezucker
Für die karamellisierten Nüsse:	
100 g	Nüsse z.B. Mandeln, Walnüsse o.Ä.
100 g	Wiener Zucker Braunzucker
100 ml	Wasser
	Marmelade, Honig, Beeren nach Geschmack
	Blüten zum Dekorieren

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für die Frischkäse-Buttercreme die Zutaten mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Mit einem großen Löffel in Klecksen auf einem Brett drapieren.
2. Für die karamellisierten Nüsse den Zucker und das Wasser in einer Pfanne aufkochen, bis der Zucker zu schmelzen beginnt. Die Nüsse zugeben und die Hitze reduzieren. Dabei immer rühren, sodass die Zuckermischung die Nüsse überzieht. Die karamellisierten Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und auskühlen lassen. In Stücke schneiden oder brechen und das Butterboard damit dekorieren.
3. Mit Marmeladeklecksen, Honigtropfen, Blüten, frischen Beeren und etwas Staubzucker dekorieren. Den Butter-Briochstriezel in Scheiben schneiden und dazureichen.

TIPP

Einen weihnachtlichen Touch erhält das Butterboard, wenn man Zimt-Vanille-Butter zum Striezel reicht. Dazu 100 g weiche Butter mit 1 TL Zimt, ½ TL Bourbon-Vanille, 1TL Honig, 1 TL frisch abgeriebener Orangenschale und 1 Prise Zimt mit einem Handmixer schaumig rühren.