

# BÖCKER MINI BAGUETTE

## mit schaumiger Knoblauchbutter



einfach



Gesamtzeit ca. 30 Minuten

## Zubereitung

1. Butter und abgezogene Knoblauchzehen einer Knolle in einer Pfanne erhitzen und anschließend 10 Minuten abkühlen lassen.
2. Buttermasse in einen Mixer geben und gut durchmischen.
3. Nun in eine Schüssel auf einem Eisbad geben, würzen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
4. **BÖCKER Mini Baguette** antoasten/anrösten, mit Knoblauchbutter bestreichen und servieren!

Viel Spaß beim Nachbacken!

## Zutaten

**BÖCKER Mini Baguette**

### Für die Knoblauchbutter:

- 250 g Butter
- 1 Knolle Knoblauch
- Salz und Pfeffer

Bildnachweis: © Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Jetzt Bestellen!



Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

