

## Weihnachtliches Butterbrettl



### Zutaten

### Zubereitung

für ein ca. 20x30cm großes Butterbrettl

- 200 g Schönegger Almbutter
- 2 EL Zucker
- 1 Handvoll Walnuskerne
- 1 Handvoll getrocknete Cranberrys
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 EL Honig
- 1 TL Sesam
- 1 TL bunter Pfeffer
- 1 TL getrocknete Tomatenflocken
- 1 TL grobes Meersalz
- Cracker in Sternform zur Dekoration

1. Die zimmerwarme Almbutter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
2. Die Butter in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben.
3. Mit der untersten Reihe des Baums beginnen und Butterkugeln in leicht gebogener Form auf das Holzbrett spritzen.
4. Mit einem Buttermesser oder einem kleinen Löffel die Kugeln leicht andrücken und gleichzeitig in Richtung der imaginären Baumspitze ziehen.
5. Die nächste Reihe Butterkugeln etwas überlappend auf die vorherigen platzieren. Auf diese Art Reihe bis zur Baumspitze weiter verfahren.
6. Nun den Zucker in einer Pfanne schmelzen und die grob zerkleinerten Walnuskerne schnell unterrühren und karamellisieren. Auf einem Backpapier auskühlen lassen.
7. Die kalten Walnüsse gegebenenfalls zerkleinern und auf dem Butterbaum verteilen.
8. Sesam, Pfeffer, Tomatenflocken und Salz zu einer Gewürzmischung verrühren und über der Butter verteilen.
9. Den Honig ebenfalls in kleinen Tropfen auf dem Butterbaum verteilen.
10. Mit Cranberrys und Rosmarin dekorieren und servieren.

TIPP: Wir empfehlen unser Schönegger Bauernbrot zum Dippen

**Viel Spaß beim Nachmachen!**