



Gesamt: 5min
Zubereitung: 5min



20 Stück



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

100 g Butter
100 g Speisestärke
1 Prise Meersalz

Kräuter-Zauberkugeln:

2 EL Kräuter nach Wahl, z.B.:
Petersilie
Schnittlauch
Basilikum
Rosmarin
Kräuter-Mixe...

Zubereitung

Butter in Stücken in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und **1min./50°/Stufe 1** zerlassen. Mit weicher Butter geht es schneller...

Speisestärke zugeben (und wer die Kräuter-Kugeln haben möchte, hier auch die Kräuter zugeben) und **2min./**  **"Modus „Teig kneten“"** zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Kräuterkugeln können sowohl frische, wie auch getrocknete Kräuter verwendet werden. Ich nehm lieber frische, die ich vorher fein hacke.

Aus dem Butter-Mix nun etwa 20 kleine Kugeln formen und diese nebeneinander auf einem Teller 1 Stunde anfrieren. Dann können sie in eine Dose oder einen Gefrierbeutel umgefüllt werden und weiter eingefroren werden. Sie sind nun portionsweise entnehmbar.

Anwendung:

2-3 kalte Zauberkugeln werden zur Bindung von Saucen oder Suppen unter Rühren in die **heiße** (kochende) Flüssigkeit gegeben.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Fett-For-Fun-Thermi **Quelle:** <http://www.rezeptwelt.de>