



Asia-Aprikosen Butter

Eine herrlich fruchtige Kräuterbutter, die perfekt zu Gegrilltem oder aber auch einfach auf's Brot passt!

Zutaten für 4 Personen

- 20g frische Kräuter nach Wahl oder TK-Kräuter gemischt
- 80g Soft-Aprikosen
- 250g Butter weich
- 3 TL Gewürzmischung „Chiemgau meets Asia“
- $\frac{1}{2}$ - 1 TL Alpensteinsalz

Frische Kräuter waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. TK-Kräuter müssen nicht zerkleinert werden.

Aprikosen zugeben, **10 Sekunden/Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter in Stücken, Kräutermischung „Chiemgau meets Asia“ und Steinsalz zugeben, **4 Sekunden/Stufe 4** mischen, mit dem Spatel nach unten schieben und weitere **4 Sekunden/Stufe 7** mischen.

In eine Schüssel geben und mit Kräutern garniert servieren.