



NUIES SCHMALZ (NEUES SCHMALZ)

Zutaten für 3-4 Personen:

- * 125 ml Vollmilch
- * 10 g Butter
- * 20 g glattes Mehl
- * Prise Salz
- * 35 g weiche Butter zum Aufschlagen

Außerdem:

- * Honig zum Garnieren



Zubereitung:

- * 10 g Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen. Das Mehl in die geschmolzene Butter einrühren und sofort mit Milch aufgießen und eine Prise Salz hinzufügen. Über mittlerer Hitze solange rühren, bis die Masse eindickt und die Konsistenz eines festen Puddings hat.
- * Die Masse dann in eine Schüssel füllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken. Komplett auskühlen lassen.
- * Die erkaltete Masse dann zusammen mit der weichen Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handmixer cremig aufschlagen. Das nuie Schmalz sollte ganz hell werden und deutlich an Volumen dazugewinnen.
- * Das nuie Schmalz dann in eine Servierschüssel füllen und mit reichlich Honig garnieren. Traditionell wird die Schüssel mit nuie Schmalz in die Mitte des Tisches gestellt und alle essen aus einer Schüssel.
Wenn du das nicht möchtest, kannst du das nuie Schmalz auch auf 4 kleine Schüsseln aufteilen, mit Honig garnieren und einzeln pro Person servieren.