Barbara Burgstallers Mohnbutter

Zutaten

2 EL	Rosinen
1 EL	Rum
2 EL	Wasser, heiß
250 g	Butter, weich
2 EL	Ahornsirup oder Honig
2 EL	Staubzucker
1/2 TL	Zimt
100 g	Mohn, gemahlen

Vanillezucker

Zubereitung

Ein Stück Frischhaltefolie ausbreiten. Die Butter 1 cm dick darauf zu einem Rechteck verstreichen (Ränder etwas freilassen). Die Butter für 15 Minuten kalt stellen.

Die Rosinen in etwas heißem Wasser und Rum einweichen. Mohn zusammen mit Zimt, Ahornsirup oder Honig, Staubzucker, Vanillezucker, Rum, heißem Wasser und den Rosinen verrühren. Es soll eine dickere Paste entstehen.

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Mohn-Paste bestreichen. Die bestrichene Platte nun wie eine Roulade zusammenrollen und für 2-3 Stunden kalt stellen.

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!