



Keramikwerkstatt
Barbara Stahr
stahr@muenster.de

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer traditionellen französischen Butterdose!

Die *französische Butterdose*, auch bekannt als "beurrier" oder "beurrier breton", ist eine klassische Art, streichzarte Butter außerhalb des Kühlschranks frisch zu halten.

Streichen Sie die zimmerwarme Butter in das kleinere Gefäß. Das größere Gefäß befüllen Sie mit circa einem Zentimeter Wasser.

Das kleinere Gefäß mit der Butter wird nun kopfüber in das größere Gefäß gestellt. Durch das Wasser wird die Butter zur Umgebungsluft abgedichtet und so haltbar.

Wenn Sie das Wasser alle zwei bis drei Tage wechseln, keine Verschmutzungen wie Krümel in die Butter kommen und Temperaturen von 27 Grad nicht überschritten werden, hält sich Ihre Butter außerhalb des Kühlschranks bis zu einem Monat.

Bon appétit!

