Wohl temperierte Butter streicht sich linienfreundlicher

An Vollkornbrot haftet nichts Figurfeindliches. Erst der Aufstrich macht die Brotscheibe fett. Er enthält die meisten Kalorien an der geliebten Schnitte. Dabei fallen besonders dicke Schichten aus Butter ins Gewicht. Kein Wunder, bestehen sie doch aus purem Fett. Butter schmeckt aber vorzüglich, und viele wollen zu Recht nicht darauf verzichten. Die Lösung?

- *Für einen ansprechenden Geschmack reicht bereits ein dünner, aber ebenmässiger Belag. Kommt Butter aber direkt aus dem Kühlschrank, bringt das keiner hin. Ist sie kalt, landet viel mehr auf dem Brot, als nötig wäre.*

- *Eine Viertelstunde bei Raumtemperatur macht die gute Butter linienfreundlicher. Nun lässt sie sich fein und gleichmässig verstreichen. Für den gleichen Genuss genügt bereits die Hälfte.*

- *Übrigens: für jene, die sie nur am Wochenende geniessen, empfiehlt es sich, die Butter bei Minustemperaturen zu lagern. Dadurch hält sie viel länger und muss nicht «notfallmässig» vor dem Ablaufdatum konsumiert werden.*

- *Einfach in weichem Zustand in kleine Portionen schneiden und dann ab in den Tiefkühlschrank. Die Butterportion braucht dann nur wenige Minuten, bis sie wieder eine streichfreundliche Konsistenz bekommt.*