

# Margarineherstellung – super einfach!

## Was ihr braucht

100 g festes Speisefett (z. B. Kokosfett), 50 g Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl), 15 g Milch (aus dem Kühlschrank), 15 g eisgekühltes Wasser, 1 g Salz, 1 g Stärke, 1 Eigelb, 1 Spritzer Zitronensaft, Eiswürfel

bei Bedarf: Gewürze (Koriander, Majoran oder Knoblauch)

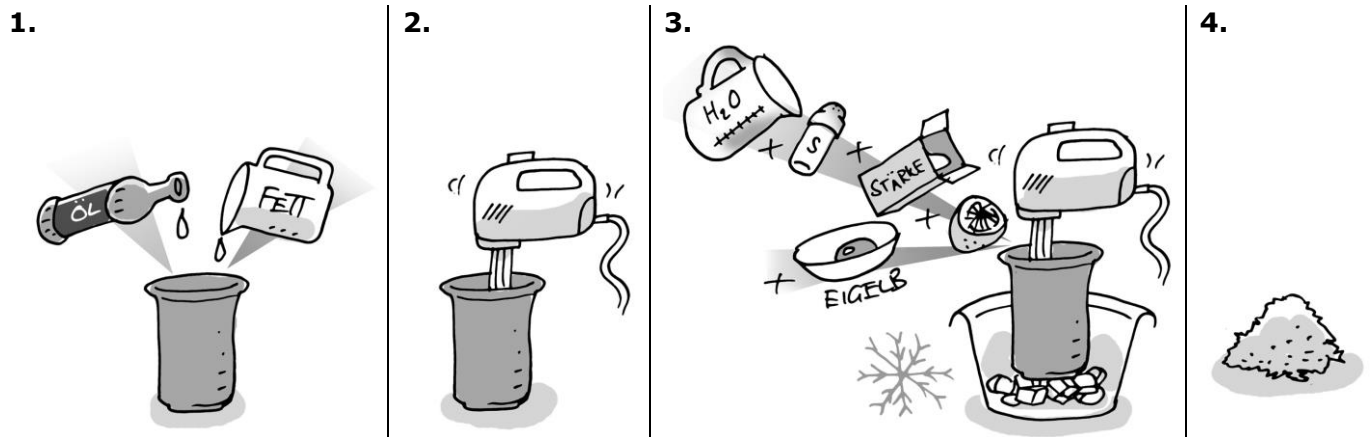
zum Verkosten: Bauernbrot

Geräte: Herd, Stieltopf, kleine Schüssel, große Schüssel, Rührgerät, Löffel, Messer

## So wird's gemacht

Schmelzt in einem Stieltopf das Speisefett, vermischt es mit dem Pflanzenöl und füllt die Mischung danach in eine kleine Schüssel.

Stellt diese Schüssel in die größere Schüssel, die ihr zuvor mit Eiswürfeln und Wasser gefüllt habt. Fügt dem Fett-Öl-Gemisch unter ständigem Rühren nacheinander eisgekühltes Wasser, Milch, Salz, Stärke, Eigelb und Zitronensaft hinzu. Rührt so lange, bis die Emulsion streichfähig geworden ist.



Illustrationen: © Alexander Weiler

## Nach der Pflicht die Kür

Je nach Geschmack könnt ihr euch auch eine Gewürzmargarine herstellen. Als Gewürze kommen zum Beispiel Koriander, Majoran oder Knoblauch infrage, die ihr dann zum Schluss in die Margarine rührt.

## Das Beste zum Schluss

Streicht eure selbst hergestellte Margarine auf frisch gebackenes Bauernbrot.

**Guten Appetit!**