

# Margarine selber herstellen

## Zutaten für ca. 150 g

### Für die Margarine

- 40 g Kakaobutter
- 120 ml Rapsöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Öl)
- Kristallsalz

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 5 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 5 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca. 3 Stunden

Die Margarine können Sie selber machen, indem Sie die Kakaobutter in einem Topf erhitzen und schmelzen lassen, dann das Rapsöl und eine Prise Salz hinzufügen und gut verrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen. Die Margarine benötigt ca. 3 Stunden, bis sie ausgehärtet ist. Danach die Masse noch einmal verrühren, bis sie eine geschmeidige Konsistenz aufweist.

Wer möchte, kann die Margarine noch mehr salzen oder andere Gewürze und Kräuter dazu geben.

Die Masse in einen geeigneten Behälter oder ein Einmachglas abfüllen. Die Margarine hält sich gekühlt ca. 2 bis 3 Wochen.

### Nährwerte pro Glas

Kalorien: 1314 kcal, Kohlenhydrate: g, Eiweiss: g, Fett: 149 g



### Link zum Rezept

<https://zdg.de/margarine-selber-machen.html>