

# Margarine selber machen...

## Vegane Margarine

### Zubereitungszeit:

10 Minuten + 1 Stunde abkühlen

### Schwierigkeit:

einfach

### Zutaten:

- 150 ml Distel-, Hanf-, Oliven- oder Leinöl (oder von jedem etwas ☐ )
  - 50 g Kokosfett
  - 2 EL Hafer- oder Reismilch
  - Prise Salz
  - [Kräuter und Gewürze](#) nach Belieben
- 

### Zubereitung:

Zunächst das Kokosfett schmelzen. Danach alle Zutaten zusammen geben und mixen bis eine geschmeidige Masse entsteht. Das Ganze nun für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und danach erneut mixen (diesmal etwas länger). Die Masse in eine passende Form füllen und wieder in den Kühlschrank stellen. Nach einigen Stunden erreicht die Paste eine butterartige Konsistenz.

(So ähnlich entdeckt auf [eigene-naturprodukte.de](http://eigene-naturprodukte.de))

**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**