



! Milcherzeugnisse

🕒 20 Minuten

Blütenkräuter- butter

Zutaten für 1 Glas à 300 ml

- 2 Hände voll bunte Blüten und Kräuter (z. B. Gänseblümchen, Kapuzinerkresse)
- 300 ml frische Sahne
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 1 Blüten und Kräuter vorbereiten: Die gesammelten Blüten und Kräuter gründlich waschen und abtropfen lassen. Ideal ist es, sie in einer Salatschleuder zu trocknen, damit sie später besser in der Butter haften.
- 2 Die Sahne kurz aufschütteln. Einige Schraubgläser zu maximal $\frac{2}{3}$ befüllen und fest verschließen. Die gefüllten Gläser kräftig schütteln. Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus, weiterhin schütteln. Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in einer weißlichen Flüssigkeit schwimmt. Den Glasinhalt durch ein feines Sieb über einer kleinen Schüssel abgießen und die Butter in eine weitere Schüssel geben.
- 3 Zutaten kombinieren: Die Zitrone waschen und trocknen, ca. 1 TL der Schale abreiben und etwas Saft (ca. 1 TL) auspressen. Die Kräuter mit sauberen Kinderscheren fein schneiden. Dann alle Zutaten unter die Butter mischen und gründlich vermengen. Falls die Butter zu flüssig ist, für ca. 20 Minuten kalt stellen.

- ❶ Probieren Sie auch die entstandene Buttermilch gemeinsam mit den Kindern.
- ↻ Passend zur Jahreszeit können Sie die Kräuter nach Verfügbarkeit und Geschmack variieren – frisch aus dem Garten oder regional bezogen. Alternativ lässt sich die Butter mit 2 Knoblauchzehen und 2–3 EL Tomatenmark zu einer aromatischen Tomaten-Knoblauch-Butter verfeinern.

