

# Blütenbutter

Zutaten:

250 g Butter

Salz

1 Handvoll gemischte Blüten oder Blütenblätter,  
z. B. vom Mohn, Löwenzahn, Glockenblume, Gundermann,  
Taubnessel, Rose, Vogelwicke, Nachtkerze, Ringelblume,  
Kaukazinerkresse, Borretsch, Lavendel, einige Blätter vom  
Sauerampfer, Wiesenknopf und Minze, Blüten und Blätter zur  
Dekoration.

Zubereitung:

**Blüten und Blätter** waschen, trocken schleudern und fein hacken.

Zusammen mit einem halben Teelöffel Salz in die Butter kneten, bis  
alles gleichmäßig verteilt ist. Ein Gefäß mit Frischhaltefolie  
auskleiden, die Butter hinein streichen und kühl stellen.

Vor dem Servieren die Butter auf einen Teller stürzen und mit Blüten  
und Blättern dekorieren.

Alternativ: Die Butter zwischen 2 Klarsicht-Folien ausrollen mit  
Blüten bestreuen, aufrollen und in den Kühlschrank legen.

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und mit Blüten garnieren.

Für die ZEIT wenn es keine frischen Blüten mehr gibt.

Wenn Sie noch Blüten übrig haben, dann können Sie die Blüten im  
Backofen trocknen,

dann zwischen den Fingern zerreiben in ein Gefäß abfüllen und zum  
Dekorieren von Salat oder für die Salatsoße verwenden.