

Kunterbunte Frühlingsbutter



Zutaten

Für 250g

250 g unpasteurisierte
Butter, Zimmertemperatur

1 Handvoll Wildkräuter
(Löwenzahn, Giersch,
Brennnessel, Spitzwegerich,
Bärlauch, etc.)

1 Handvoll Blüten vom
Löwenzahn

2 ausgeprägte
Knoblauchzehen

½ TL Meer- oder Steinsalz
Rosa Pfeffer

Zubereitung

Teilen Sie die Butter in kleine Stücke und geben Sie in ein hohes Gefäß. Mit Hilfe eines Handmixers schlagen Sie die Butter sehr cremig-luftig. Das kann bis zu 5-10 min dauern.

Waschen Sie die Wildkräuter und -blüten gut und schneiden Sie alles sehr klein.

Fügen Sie die Wildkräuter und -blüten, ausgeprägten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer zu der Butter und mischen Sie alles gut miteinander.

Füllen Sie den Aufstrich in eine Form, dekorieren Sie ihn und reichen Sie das frisch gebackene Brot dazu.

Tipp:

Der Aufstrich sollte zum Erhalt seiner Cremigkeit nicht im Kühlschrank gelagert werden, sondern einfach kühl und dunkel für 2-3 Tage aufbewahrt werden. Alternativ können kleinere Portionen zubereitet werden.