

Schnittlauch-Gänseblümchen-Butter

Frisch gebackenes glutenfreies Brot schmeckt lediglich mit Butter köstlich. Ist die Butter jedoch mit tollen Geschmacksaromen verfeinert, so wird das „Butterbrot“ zum Geschmackserlebnis! Probiere das kinderleichte Rezept gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 250g

250g Butter (ggf. laktosefrei)

3 EL Schnittlauchblüten, Schnittlauch oder beides

5 Gänseblümchen-Blüten

1/2 TL Salz

1. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Unterdessen Schnittlauchblüten oder Schnittlauch waschen und fein schneiden.
3. Gänseblümchen waschen und ebenfalls fein schneiden.
4. Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Quirle) kurz cremig rühren.
5. Schnittlauch, Gänseblümchen und Salz unterrühren. Die aromatisierte Butter in eine Schüssel geben und kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.



