

Das Rezept des Monats Juni 2010

vom Hofladen Strauß & der Kräuterpädagogin Kathrin Huber



tom@straussei.de
www.straussei.de

Hadersbach 54a
94333 Geiselhöring
Tel. 09423-902502



kathrin@straussei.de
www.unkrautschule.de

„Sommer-Sonne-Blüten-Butter oder Blüten-Sahne mit Eierlikör“

Zutaten:

Blätter von Blüten wie Wildrosen, Klee, Ringelblume, Gänseblümchen, Löwenzahn, Beinwell, Gundermann, Wiesenlabkraut, Holunder, Mohn, Mädesüß ...

(Achtung: Rosen, Holunderblüten und Mädesüß übertünchen leicht den Duft der anderen Blüten)

Für die Butter:

1 Stück Butter
1 TL Honig
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft

Für die Sahne:

1 Becher Sahne
Etwas Vanillezucker

Eierlikör vom Hofladen Strauß (es passen auch gut die Sorten Nuss oder Orange)



Zubereitung:

Die Blüten vorsichtig sammeln und je nach Beschaffenheit, in Streifen schneiden, klein zupfen oder ganz verwenden. Blüten NICHT waschen!!! – sie verlieren sonst Ihren Geschmack und Ihren Duft.

Für die Butter: Die Butter frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie weich ist. Nun den Honig, Salz und Zitrone zugeben und alles vermengen – nun die Blüten unterheben und die Butter entweder in Klarsichtfolie zu einer Wurst formen oder in eine kleine Schüssel geben – im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Sahne: Die Hälfte der Blüten in die Sahne geben und die Sahne aufkochen, dann abkühlen lassen. Jetzt die Blüten abseihen, die kalte Sahne steif schlagen und den Vanillezucker zugeben – restliche Blüten unterheben. Auf einem Teller einen Spiegel mit Eierlikör angießen und die Blüten-Sahne darauf geben.

**Butter und Sahne jeweils mit Blüten verzieren.
Sieht toll aus und schmeckt super nach Sommer!**