



## Bunte Blütenbutter

- mal süß, mal salzig

125 g weiche Butter (vegan: Margarine)  
ca. 1 Tasse gemischte Blüten je nach Jahreszeit: Veilchen,  
Goldmelisse, Salbei (sehr lecker Somaliasalbei), Basilikum,  
Rosmarin, Rau Om, Lavendel, Agastachen (z. B.  
Toronjil Morado), Kapuzinerkresse, Taglilie, Fenchel, Dill,  
Schnittlauch, Berglauch, Zimmerknoblauch  
Salz, (Berg-)Pfeffer oder Chili nach Geschmack

### **für die süße Variante:**

ca. 1 EL Puderzucker oder Stevia

### Zubereitung

Butter schaumig rühren, süßen oder salzen, Blüten vorsichtig  
unterrühren. Große Blüten zerkleinern oder als Deko benutzen!