



Fenchel-Blütenbutter

Zubereitung

Butter (bzw. Margarine) mit Salz und noch nicht ausgereiftem Fenchelsamen (noch weich und grün - sehr intensiv!) und Fenchellaub vermengen. Danach die kleingehackten Blüten von diversen essbaren Pflanzen wie z.B. Kornblumen, Gewürztagetes, Agastachen (Toronjil Morado, Limetten-Agastache etc.) oder auch Kapuzinerkresse untermischen (nicht mehr mixen da die Blüten sonst ihre schönen Farben verlieren).