



Veilchenbutter

Und auch das haben wir probiert:

Veilchenblüten klein schneiden und unter die weiche Butter mengen.
Mit Zucker und Salz abschmecken.

Geschmacklich ist die Veilchenbutter dezenter als der Obstsalat.
Wer es im Geschmack kräftiger mag, verwende als Garnierung
frische, ungeschnittene Veilchen.

Sie können beide Arten Veilchen für diese Rezepte verwenden, aber
wie gesagt, sie duften unterschiedlich, und damit schmecken sie
auch unterschiedlich.