

Löwenzahnblüten-Butter



2 Handvoll frische Löwenzahnblüten

3 EL brauner Zucker

250 g Butter

Schneide die Blüten samt dem grünen Blütenkelch besonders fein und misch sie mit dem Zucker in die weiche Butter, sodass eine gut streichfähige Konsistenz entsteht. Füll die Mischung in ein Marmeladenglas oder forme sie zu einer Rolle, die du in Backpapier wickelst. Die gekühlte Löwenzahnbutter kann nun auf frisches Weißbrot gestrichen werden und schmeckt köstlich!