



Wir stellen **leckere Schüttelbutter** mit frischen Kräutern her...

Heute wollen wir eine Schüttelbutter herstellen.

Hast Du eine Ahnung, was das ist?

Schüttelbutter ist eine frisch gemachte Butter, die durch Schütteln von Sahne hergestellt wird.

Das ist nicht nur lecker sondern sieht auch toll aus. Gesund ist es ebenfalls, denn wir packen ganz viele duftende Wiesen-, Wald- und Gartenkräuter mit rein.

Das brauchst Du für die Kräuter-Schüttelbutter:

Allerlei leckere Kräuter von der Wiese, aus dem Wald und dem Garten. Aber bitte benutze dazu nur DIE Kräuter, die Du auch sicher kennst.

Frage bitte im Zweifelsfall Deine Eltern oder eine kräuterkundige Person!

1 Becher BIO- Sahne, gut gekühlt (BIO ist wichtig, da die Butter sonst nicht fest wird!)

1 leeres Schraubglas mit Deckel

1 Schneidebrett

1 scharfes Messer



Und so geht's:

Wähle einige Dir bekannte Kräuter aus, es dürfen auch Blüten dabei sein (z.B. von Gänseblümchen oder Salbei)
Schneide die Kräuter mit dem Messer klein und mische sie zusammen.



Gib die Bio- Sahne in das Schraubglas und schüttele es für ca. 1 Minute kräftig durch.

Nun gibst Du die Kräuter ins Glas dazu.



Verschließe es wieder gut und schüttele dann für weitere 4-5 Minuten.

Zwischendurch solltest Du immer wieder mal schauen, ob die Butter schon fest wird. Wenn Du nämlich zu lange schüttelst, gerinnt die Butter und schmeckt nicht mehr.



Hast Du die gewünschte Festigkeit streiche die Butter auf eine lecker-frische Brotscheibe und genieße den guten Butter- und Kräutergeschmack

Viel Freude beim Herstellen und
GUTEN APPETIT!

Ein kleiner Tipp, wenn Du unterwegs bist...

Packe einen Becher Sahne in eine kleine Isoliertasche mit einem Kühlpad. Stecke in Deinen Rucksack noch ein leeres Glas, das Brettchen, Dein Taschenmesser und ein Brötchen. Wenn Du während Deines Spaziergangs Kräuter sammelst, kannst Du Dir eine Pause rasch mit einem leckeren Kräuterbutterbrötchen versüßen! So kannst Du Deine Mitwanderer überraschen! 😊 Teilen ist natürlich erwünscht, denn die Butter reicht für einige Brote aus!

Auch eine Grillparty im Garten kannst Du so bereichern!