



# Junior Slow

Karlsruhe e.V.

## Butter selbstgemacht

### Zutaten:

1 Becher Schlagsahne

Frische Kräuter und/oder Knoblauch

1 Prise Salz

1 Schraubglas (nicht zu klein)

### Zubereitung:

Die Schlagsahne in das Schraubglas füllen (das Glas maximal zur Hälfte füllen). Deckel drauf, gut verschließen und gaaaaanz lange kräftig schütteln. Wenn die Sahne fest wird, die Kräuter und/oder den gepressten Knoblauch und das Salz zugeben. Weiterschütteln, bis die Masse klumpt. Die Molke abgießen und fertig.

Die selbstgemachte Kräuterbutter schmeckt herrlich zu Maiskolben oder selbstgemachten Brötchen.