

Gänseblümchenbutter:

Menge für ca. 2 mittlere Gläser (max. 1 Wo im Kühlschrank haltbar):

250 g weiche Butter,
100 g geriebene Mandeln (evtl. trocken rösten),
2 El Honig,
1 Pr Salz,
1 P Vanillezucker
1 TI Zimt
1 El Carobpulver oder Kakao
2 Handvoll Gänseblümchenblüten oder mehr,
nach Geschmack

Gänseblümchen sehr gut zerkleinern, alles mischen

Sabine Setz
Kräutergarten SaMaS
Tuchplatz 11
88499 Riedlingen
Fon: 07371 / 933 482
Fax: 07371 / 3668
sabine.setz @web.de