

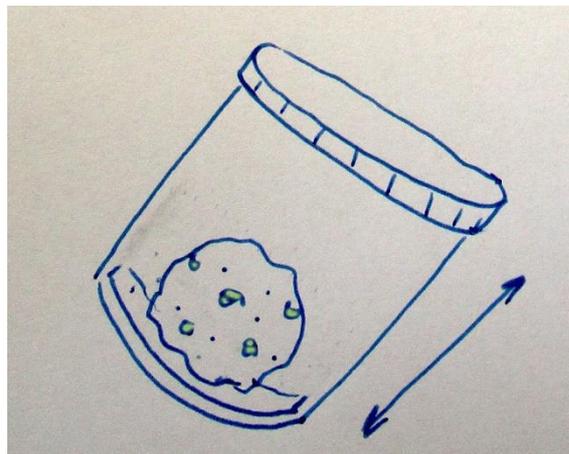
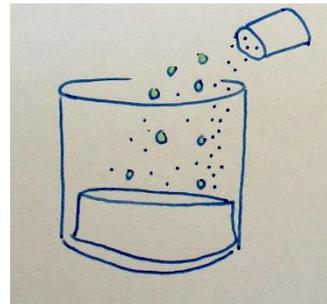
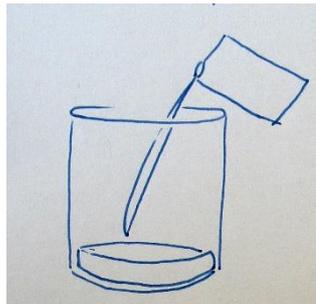
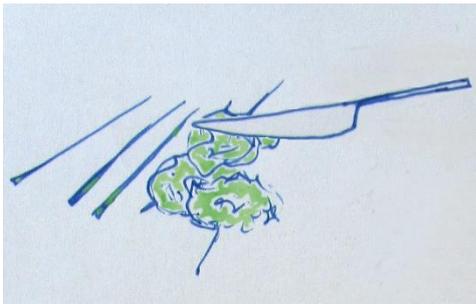
Kräuterbutter selbst schütteln

Was Sie benötigen:

-1 Kleines Glas mit Schraubdeckel, gekühlte Sahne, Kräuter nach Wahl, Salz, Messer

So wird es gemacht:

- **Waschen** und **trocknen** sie die **Kräuter**.
- **Schneiden** sie die **Kräuter** klein.
- geben sie die **kalte Sahne** in das saubere Glas.
- Geben sie die **Kräuter** und **Salz** dazu.
- **Schrauben** sie den Deckel auf das Glas und **schütteln** sie ausdauernd.



→ **Nach längerem Schütteln wird aus der flüssigen Sahne ein fester Klumpen Butter!**

→ Je länger sie schütteln umso fester wird die Butter!