



### Zutaten:

- 0,5 l Sahne
- 1 Zweig(e) Thymian
- 1 Zweig(e) Dill
- 1 Zweig(e) Petersilie, glatt
- 1 Stange(n)
- Frühlingszwiebel(n)
- 3 EL Blüten, essbar
- 0,5 TL Meersalz-Flakes
- 1 Prise Pfefferbeere(n), rot



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN Design-  
Serie Blossom, 4,7  
L



Continenta  
Butterdose aus  
Keramik



Kilner Butter-  
Holzpaddels, 2er-  
Set



Küchenprofi  
Passiertuch



GEFU Set:  
Wiegemesser  
VIAVO +  
Wiegemesserbrett



Opinel  
Buttermesser Les  
Essentiels No. 117



PEUGEOT  
feuchtes Meersalz,  
300 g



PEUGEOT  
Sichuan roter  
Pfeffer, 40 g



Mason Cash  
Messbecher  
CLASSIC aus Glas

1

Die abgemessene Sahne in die Schüssel der Küchenmaschine mit angebrachtem Schneebeesen geben. Bei Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen und langsam steigern auf Geschwindigkeitsstufe 10. Dabei wird die Mischung allmählich dicker.

2

Nach einigen Minuten bildet sich Schlagsahne. Anschließend trennen sich die Fettfeststoffe von den Flüssigkeiten. es bilden sich Butterfettklumpen und flüssige Buttermilch verbleibt am Boden der Schüssel. Wenn Flüssigkeit zu spritzen beginnt, verwenden Sie einen Ausgusschutz oder legen Sie ein kleines Handtuch über die Oberseite der Küchenmaschine.

3

Die fetthaltigen Feststoffe aus der Buttermilch mit einem feinmaschigen Sieb oder einem Käsetuch über einer Schüssel abseihen, um die Buttermilch aufzufangen. Geben Sie die fetthaltigen Feststoffe ohne die Buttermilch in die Schüssel der Küchenmaschine zurück und schlagen Sie erneut bei Geschwindigkeitsstufe 10 auf. Möglicherweise können Sie noch etwas Buttermilch herauspressen.

4

Butter aus dem Schneebeesen kratzen und in das Sieb oder Tuch geben. Gießen Sie kaltes Wasser über die Butter, um die restliche Buttermilch abzuspülen. Gießen Sie das Wasser weg und spülen Sie die Butter noch zweimal aus. Jetzt haben Sie streichfähige, ungesalzene Butter zum Garnieren.

5

Kräuter und Blütenblätter in kleine, mundgerechte Stücke mit einem Wiegemesser schneiden. Entfernen Sie alle Stiele und Kelchblätter.

Die frische Butter auf einem Tablett verteilen und mit Blumen, Kräutern und Aromen bestreuen. Dann kann sie zusammen mit Brot oder Crackern serviert werden.