

Tropfen - Blütenbutter mit Honig

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Sieht hübsch aus, passt gut zu Geflügel, Kalbfleisch, Fisch oder auf knusprigem Brot

Zutaten

- 4 El essbare, getrocknete Blüten
- 2 El Honig
- 100 g weiche Butter
- Etwas Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blüten fein hacken oder in einem Mörser fein stoßen, um einen noch intensiveren Geschmack zu erhalten. Mit dem Honig, einer kleinen Prise Salz schaumig verrühren.

Schritt2

4 - 5 Stück Klarsichtfolie 15 x15 cm zuschneiden und in der Mitte die Butter verteilen.

Schritt3

Zusammenschlagen, oben zu drehen, zu Tropfen formen, im Kühlschrank erkalten lassen.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tropfen-bluetenbutter-mit-honig/>