

Die beste Kräuterbutter der Welt  
Wir haben am 31.3.25 in der Homepage-AG  
selbst Kräuterbutter gemacht.

Als erstes haben wir Sahne in ein Marmeladen-  
Glas geschüttet. Dann haben wir das Marmeladenglas  
ungefähr 5 Minuten lang geschüttelt damit es fest  
wird. Jetzt muss man die Butter von der Molke  
getrennt. Danach macht man wenn man möchte Knoblauch,  
Salz und Pfeffer dazumachen natürlich aber auch  
Kräuter. Jetzt kann man es aufs Brot schmieren.  
Zum Schluss holt man die Molke mit Zucker und  
Zitrone und vermischt sie. Danach kann man sie  
trinken.

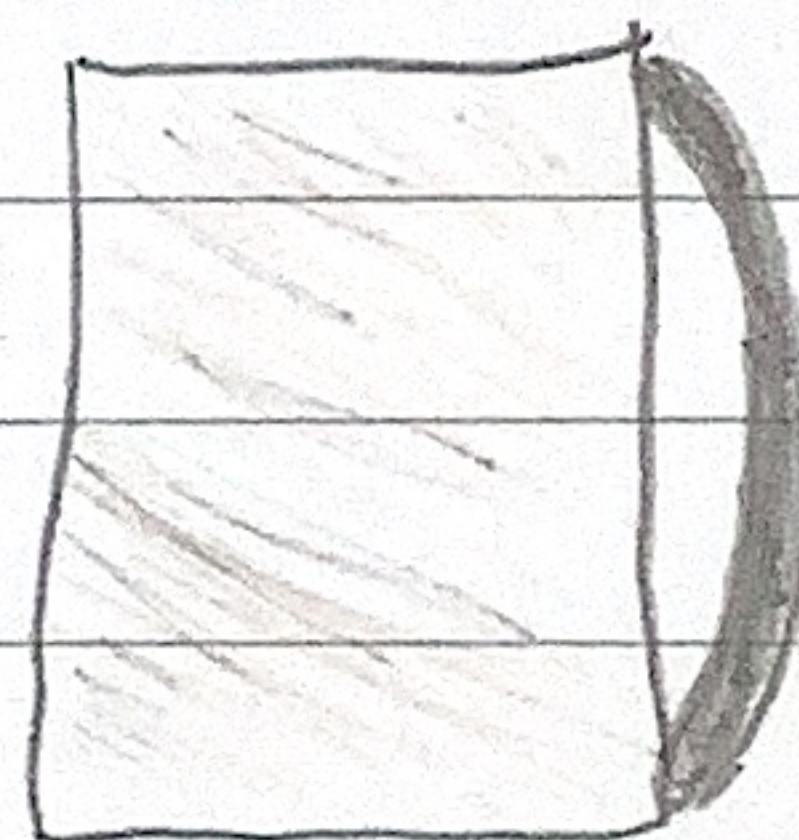
Ich hoffe es schmeckt euch. Guten Appetit! 😊

Johanna

## Die beste Kräuterbutter der Welt

Wir haben am 31.3.25 in der Homepage - AG selbst Kräuterbutter gemacht. Zuerst geben wir Sahne in ein Marmeladenglas. Dann schütteln wir sie bis sich die Sahne in Butter und Molke trennt. Anschließend vermischt man die Butter mit Kräutern, Knoblauch und Salz und streichen die fertige Butter auf ein Stück Brot. Die Molke schmeckt sehr gut mit etwas Zucker und Zitrone. Das hat sehr viel Spaß gemacht. Wir wünschen einen guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren.

Marlene



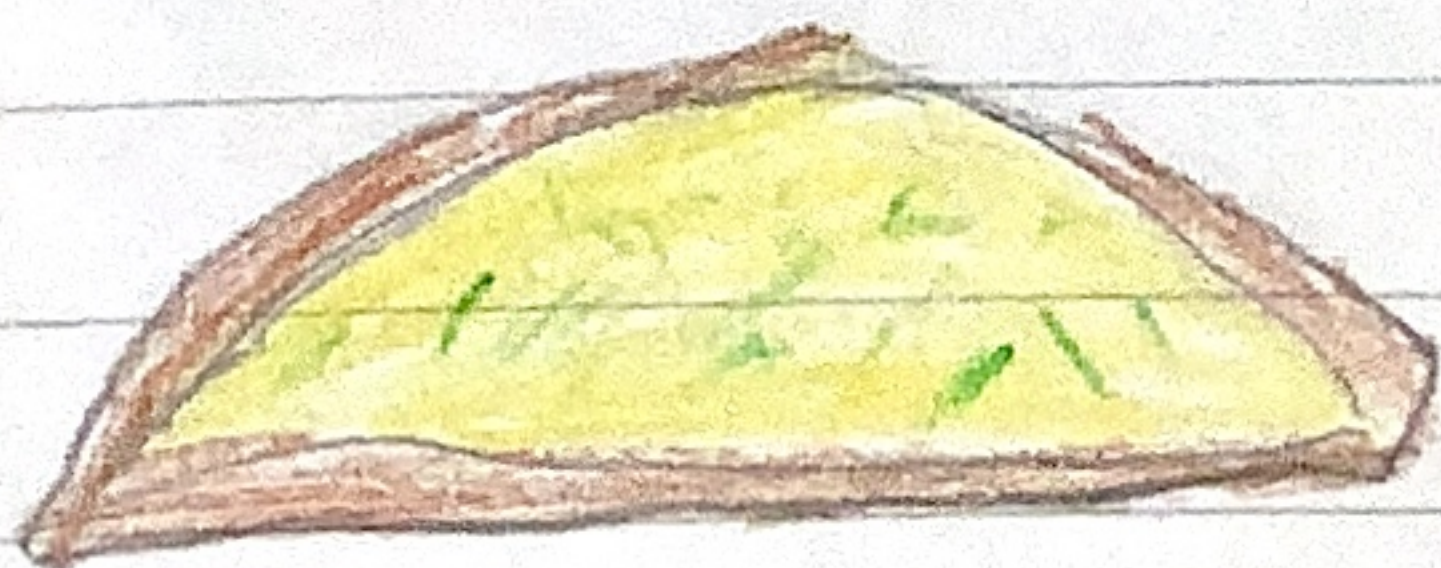
Die beste Kräuterbutter der Welt  
Wir haben <sup>am</sup> 31.3.25 in der Honnepage A.G. ge-  
selbst Kräuterbutter gemacht.

Zuerst haben wir die Sahne in ein Normmelde-  
glas gegeben und sie so lange geschüttelt  
bis sie sich in Butter und Molke getrennt  
haben. Dann haben wir die Butter in ein  
Schälchen gegeben und dazu Kräuter dazu  
gemacht. Danach verfrachten wir die fertige  
Kräuterbutter aufs Brot. <sup>2. Teil Honnepage</sup>  
<sup>noch 2. Teil Honnepage</sup> Zucker und Zitrone dazu  
machen. Wie

Zuletzt könnte man noch zu der Molke  
Zucker und Zitrone dazu machen.

Viel Spaß beim selber machen

Lass



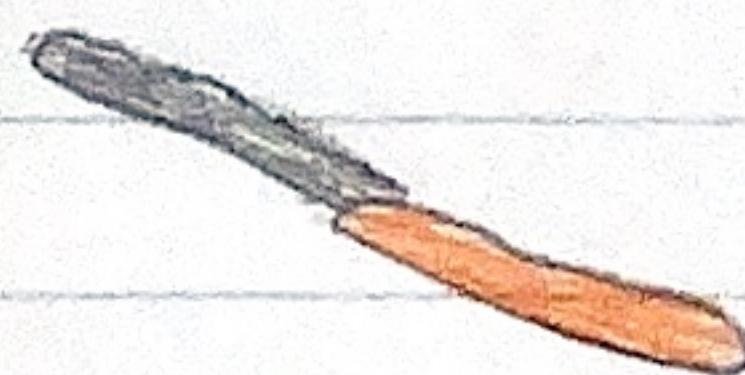
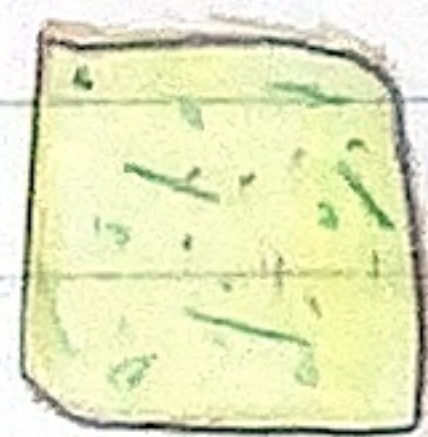
# Die beste Kräuterbutter der Welt

Wir haben am 31.3.25 in der Homepage - A G der Grundschule Kunkirschen selbst Kräuterbutter gemacht.

Zuerst haben wir Sahne in ein Marmeladenglas gemacht. Danach schüttelten wir die Sahne bis sie sich in Butter und Molke trennte. Die Molke kann man abfüllen und trinken. Anschließend machten wir die Butter in ein Schälchen und fügten Kräuter, Knoblauch und Salz hinzu und vermischten es. Wenn wir mit der Butter fertig sind bestreichen wir das Brot mit ihr. Danach können wir es mit mehr Kräutern dekorieren. Mit Zucker und Zitrone hat die Molke geschmeckt. Wenn man will kann man auch schwarzen Pfeffer hinzufügen.

Viel Spaß! Guten Appetit!

Angelina



Liedh Privilegien

## Die beste Kräuterbutter der Welt

Wir haben am 31.3.25 in der Homepage-AG selbst  
Kräuterbutter gemacht.

Wir haben die  
Sahne in ein Marmeladenglas gegeben geschüttelt bis die Butter  
sich von der Molke trennt, und anschließend die Butter  
mit Kräutern, Knoblauch und Salz vermischen. Nachdem wir  
die Butter gut durchgemischt haben, ist sie bereit auf ein Brot  
gestrichen und gegessen zu werden. Wenn man will kann  
man die Molke mit etwas Zitrone und Zucker genießen.

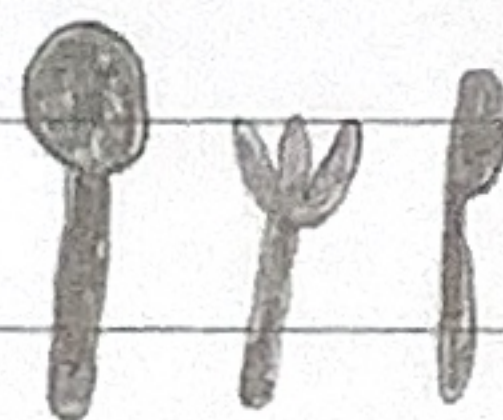
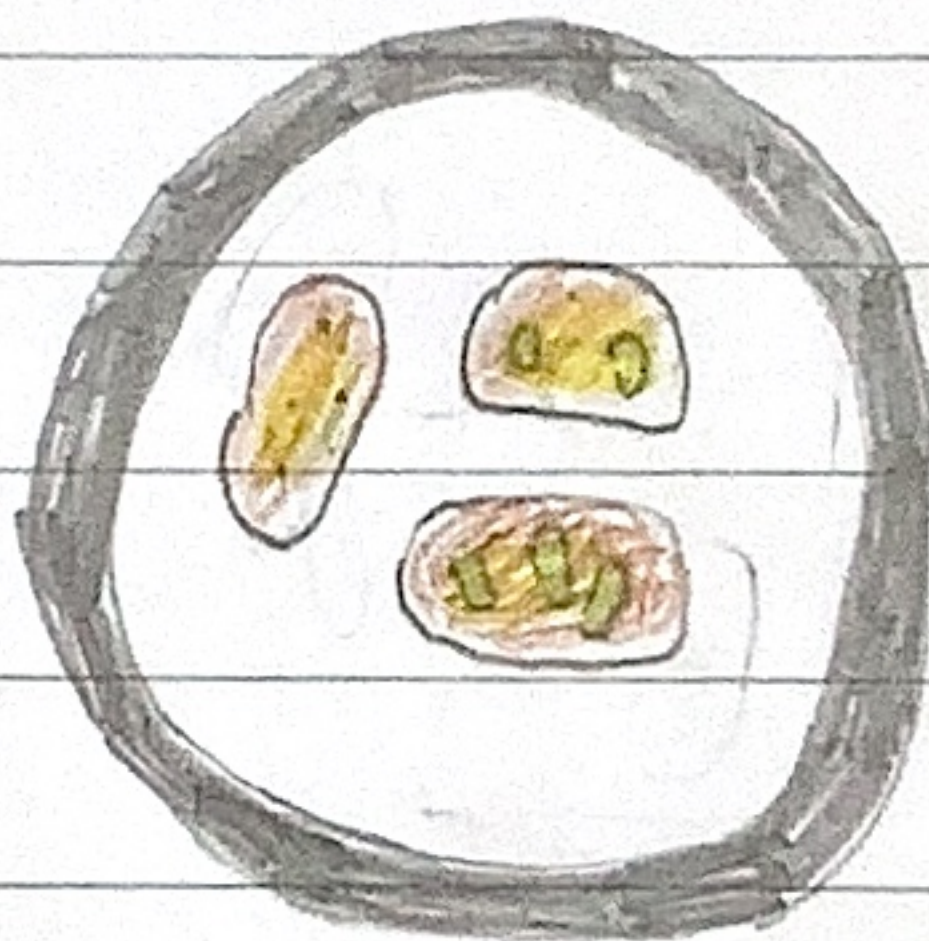
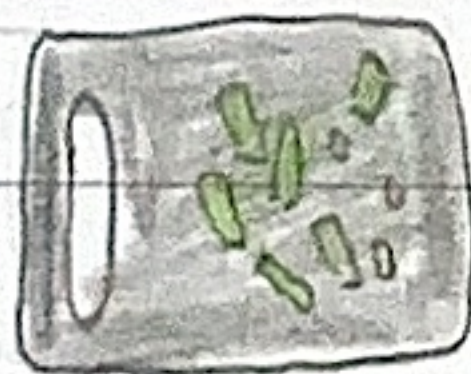
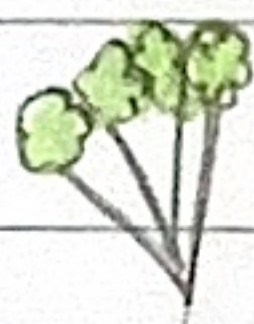
Die Kinder von der Homepage-AG wünschen einen guten  
Appetit!



## Leckere Kräuterbutter

Wir haben am 31.3.25 in der Homepage-AG selbst  
Kräuterbutter gemacht: Sahne in ein Marmeladenglas geben  
und schütteln bis die Sahne sich trennt in Butter und  
Molke. Butter mit Kräutern, Knoblauch, und Salz vermischen  
und aufs Brot verstreichen. Die Molke schmeckt mit etwas  
Zucker und Zitrone auch gut. Lassen sie es sich schmecken.

Inga



# Die beste Kräuterbutter der Welt

Wir haben am 31.3.25 in der Homepage-Ag selbst Kräuterbutter gemacht.

Zuerst haben wir Sahne in ein Marmeladen-Glas gegeben und geschüttelt bis <sup>die</sup> Sahne sich trennt, in Butter und Molke.

Danach vermischen wir Butter mit Kräutern, Knoblauch und Salz, als das fertig war streichen wir es auf Brot. Die Molke schmeckt mit etwas Zucker und Zitrone.

Lass euch schmecken!

Maximilian Hies