

Belegtes Brot mit Kräuterbutter



1 Die Sahne gründlich durchschütteln, dann öffnen. Ein sauberes Schraubglas zu maximal zwei Dritteln mit Sahne füllen. Glas fest verschließen und kräftig schütteln, sodass ein klatschendes Geräusch entsteht.

2 Nach einigen Minuten verfestigt sich die Masse. Wichtig ist, jetzt nicht aufzuhören, sondern weiter zu schütteln, bis ein richtiger Butterklumpen im Glas entstanden ist. Diesen können Sie herausnehmen und verarbeiten.

3 Das Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Besonders schöne Blätter zum Garnieren der geschmierten Brote beiseitelegen. Die restlichen Blätter mit den Händen fein zerkleinern und zur Butter geben.

4 Die Knoblauchzehe schälen, pressen und ebenfalls zur Butter geben. Leicht salzen und pfeffern. Alles gründlich vermischen.

5 Die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Die halbierten Tomaten auf einem Teller mit den Basilikumblättern garnieren.

6 Die Brote Scheiben zusammen mit der Basilikumbutter und den Tomaten servieren.

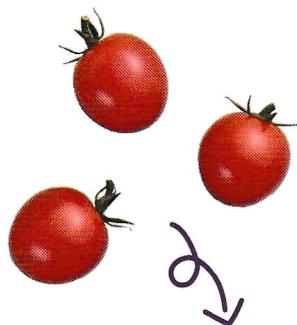
Die Kinder können reihum immer abwechselnd schütteln. Es sollten keine Pausen entstehen.

Die Buttermasse mit dem Löffel beim Abgießen zurückhalten. Auch ein Haarsieb hilft beim Abschütten. Die Flüssigkeit ist Buttermilch, probieren Sie diese!

Das Mischen gelingt gut mit Hilfe einer Gabel.

Tomaten lassen sich mit einem Wellenschliff-Messer leichter aufschneiden. Auch das Anpieksen der Schale hilft.

Jedes Kind darf sich sein Brot selbst streichen und die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf das beschmierte Butterbrot legen.



Tipps & Tricks

Die Brote Scheiben auf Wunsch im Backofen knusprig aufbacken oder toasten.

Tomaten lieben Sonne! Wer einmal den fruchtig-süßen Geschmack von Tomaten genossen hat, die richtig Sonne abbekommen haben, will keine anderen mehr essen.