



## ZWETSCHGEN-SALZ BUTTERBONBONS

Ergibt 8 Bonbons

### Zutaten:

100 gr feinste Butter  
Fleur de Sel  
1 TL getrockneter Thymian  
5 getrocknete, weiche Zwetschgen  
Ausserdem;  
Butterpapier zum Einpacken



### Zubereitung:

Die getrockneten Zwetschgen in kleine Würfelchen schneiden. Die weiche Butter in eine Schüssel geben, die gehackten Zwetschgen zugeben, ebenfalls der Thymian. Nun die Masse sehr gut vermengen und mit dem Fleur de Sel nach Geschmack würzen, es darf gut abgeschmeckt werden. Jetzt die Masse auf ein Backpapier geben und zu einen länglichen Block ausstreichen, ca 1 Zentimeter dick. Im Kühlschrank wieder ganz fest werden lassen. Nun die Masse der Breite nach 1 Zentimeter abschneiden und in das Papier einpacken, beide Seiten wie ein Bonbon verschliessen. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern. Die Butter passt sehr gut zu einer Vorspeise wie Salat, mit einem knusprigen Brot dazu oder zu einer kalten Aufschnittplatte.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

*Selinda K.*

Eat, letters and deco

