

## Selbstgemachte Butter – einfach lecker!

Butter gibt es praktisch überall zu kaufen. Aber habt ihr diese schon einmal selbst hergestellt? Vielleicht hat der eine oder andere von euch das unbewusst schon getan: Indem Sahne zu lange geschlagen wurde und plötzlich gelbliche Klümpchen in der Schüssel waren. Denn genau so entsteht Butter – indem das Milchfett (Sahne) so lange geschlagen wird, bis sich die Butterkörner zusammenlagern und die Buttermilch absetzt. Also auf geht's: Lasst uns aus Sahne Butter machen!

### Materialien für's Buttern:

- 200 ml flüssige Sahne
- 1 Handrührgerät
- 1 Schüssel
- 1 Sieb
- 1 Glas
- 1 Löffel



### Und so geht's:

Die Sahne in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schlagen. So lange schlagen, bis Butterklumpen entstanden sind und sich die Flüssigkeit (Buttermilch) abgesetzt hat. Vorsicht – es kann spritzen!

Alles in ein Sieb geben und die Buttermilch dabei im Glas auffangen.

Die Butter evtl. noch mit einem Löffel etwas ausdrücken. Je weniger Flüssigkeit in eurer Butter ist, desto fester wird sie am Ende.

Fertig ist die selbstgemachte Butter! Und wer mag, kann die Buttermilch ebenfalls probieren.

Tipp: Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer wird aus eurer Butter ganz schnell leckere Kräuterbutter!

