

Selbstgemachte Butter – einfach lecker!

Butter gibt es praktisch überall zu kaufen. Aber habt ihr schon einmal Butter selbst hergestellt? Hauptsächlich braucht ihr dafür Sahne, da Butter aus dem Fett der Milch hergestellt wird. Und etwas Muskelkraft ist auch gefragt, da ihr die Sahne kräftig schütteln müsst. Auf geht's an die selbstgemachte Butter!

Materialien für's Buttern:

- 200 ml flüssige Sahne
- 1 auslaufsicheres Gefäß (z. B. ein Schraubglas)
- 1 Sieb
- 1 Glas
- 1 Löffel



Und so geht's:

Die Sahne in das Gefäß geben und gut verschließen.

Das Gefäß so lange schütteln, bis ein Butterklumpen entstanden ist und sich die Flüssigkeit (Buttermilch) abgesetzt hat.

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!

