

Butter selbst machen?!

Butter selbst herzustellen ist nicht schwer.

Für selbstgemachte Butter braucht man lediglich einen Becher Sahne, ein Schraubglas und etwas Muskelkraft in den Armen.

Du brauchst:

- 200 ml Sahne (aus dem Kühlschrank)
- 1 Schraubglas
- 1 Sieb
- 1 Schüssel
- etwas Salz
- 1 TL Kräuter (z. B. Schnittlauch, Kresse oder Petersilie)



So gehst du vor:

1. **Fülle** die Sahne in das Schraubglas. Verschließe das Schraubglas gut. Dabei kann dir auch ein Erwachsener helfen.
2. **Nimm** nun das Glas in beide Hände und schüttele gleichmäßig. Ziel ist es, die in der Sahne verteilten Fettkügelchen von der Flüssigkeit zu trennen.
3. **Das** dauert ein paar Minuten. Die Sahne wird durch das Schütteln fest, wenn nun weiter geschüttelt wird, setzt sich die Flüssigkeit vom Fett ab.
4. **Gieße** die Buttermilch mit Hilfe eines Siebes und einer Schüssel ab. Tipp: Die Buttermilch kannst du trinken
5. **Verfeinere** deine selbstgemachte Butter mit etwas Salz. Wenn du ein paar Kräuter hinzugibst, hast du eine wunderbare selbstgemachte Kräuterbutter.
6. **Bestreiche** eine Brotscheibe mit deiner selbstgemachten Butter. Mit frischem Gemüse (z. B. Gurkenscheiben oder Paprikastücken) kannst du dein Brot aufwerten.

Guten Appetit