

Vom Schlagobers zur Butter

Du hast keine Butter im Kühlschrank? Kein Problem!
Dann machen wir sie einfach selbst. Du brauchst nur Schlagobers,
ein verschließbares Glas und etwas Muskelkraft.

Wenn dir das Schütteln zu anstrengend wird, nimm einen Handmixer zur Hilfe.



Zuerst gießt du das Schlagobers in ein sauberes Glas und verschließt es gut. Lass dir dabei gerne von einer* einem Erwachsenen helfen.



Anschließend heißt es: kräftig schütteln. Nach etwa 5 Minuten merkst du, dass das Schlagobers langsam steif wird. Bleib dran – nach weiteren 10 Minuten bilden sich kleine Butterflocken, die sich schließlich zu einem Klumpen verbinden.



Jetzt bereitest du eine Schüssel mit einem Sieb vor und gießt den Inhalt des Glases hinein. Die Butter bleibt im Sieb zurück, während die Flüssigkeit, die sogenannte Buttermilch, in der Schüssel landet.



Um die Butter zu reinigen, drückst du den Klumpen in einer zweiten Schüssel mit kaltem Wasser leicht aus.



Zum Schluss füllst du die frische Butter in ein verschließbares Glas um.



Jetzt nur noch auf ein Brot streichen und genießen – denn selbstgemacht schmeckt es einfach am besten!