

GS

Thema: Butter selber machen

Name

Datum

Viele Lebensmittel kaufen wir heute im Laden. Dabei lassen sich einige selbst zu Hause herstellen. Die Sahne von der Kuhmilch wurde früher zu Butter gestampft und bietet auch jetzt noch vielfältige Möglichkeiten. Das probieren wir mal aus und schütteln unsere Butter selbst.

Du brauchst dafür:
Schüssel
Sieb
gut verschließbares Glas
Schlagsahne



Hinweis:

Die Sahne sollte einige Stunden im Kühlschrank stehen.
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitte Lactose-freie Schlagsahne verwenden.

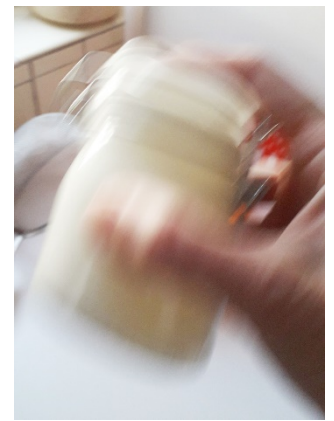
So gehst Du vor:

1) Gieße eine kleine Portion (etwa 50 ml) der kalten Schlagsahne in das Glasgefäß und verschließe es fest.



Hinweis:
Achte darauf, dass der Deckel gut schließt, sonst verspritzt die Sahne.

2) Halte das Gefäß mit dem Deckel gut fest und schüttele es kräftig hin und her.



3) Ob die Sahne noch flüssig ist, hörst du am „schwappenden“ Geräusch. Mach nur kurz Pause, wenn es anstrengend wird.



4) Schüttele so lange, bis du kein „Schwappen“ mehr hörst. Dann hast du feste Schlag-sahne.



5) Verschließe das Gefäß wieder und schüttele kräftig weiter, bis du es wieder „schwappen“ hörst.



6) Lege das Sieb über die Schüssel und schütte die entstandene Butter vorsichtig hinein. Die weiße Flüssigkeit heißt Buttermilch.



7) Lass die Buttermilch abfließen und gib die Butter in eine andere Schüssel.



8) Bereite die Butter nach deinem Geschmack zu. Guten Appetit.



Finde heraus, was du für deine Lieblingsbutter brauchst.

Überlege: Wieso entsteht aus Sahne Butter?