

Butter einfach selbst gemacht

Von Petra Stauch



Ihr benötigt dafür:
Ein Schraubglas (z.B. Marmeladenglas) und
einen Becher Schlagsahne



Die Sahne gießt ihr in das Glas.



Schraubt es zu...



...und Schüttelt was das Zeug hält.
Zuerst wird aus der Flüssigen Schlagsahne feste
Sahne.



Wenn ihr weiter kräftig schüttelt...das kann
schon einige Zeit dauern...bekommt ihr Butter.



Wenn ihr soweit seid stellt ein Sieb mit einem
Behälter darunter auf...



...und gießt die Flüssigkeit mit der Butter hinein. Die Flüssigkeit kann man trinken und nennt sich Buttermilch. Sehr lecker übrigens.



Die Butter liegt nun im Sieb und kann, wenn sie ca. eine Stunde im Kühlschrank war ohne Probleme gegessen werden.



Dazu passen sehr gut meine selbstgebackenen Laugenbrötchen die ihr auch hier findet.