

## Butter selber machen

Wenn man Rahm schlägt, wird zuerst Schlagrahm daraus und dann Butter. So einfach ist das. Die Kinder sind mit Begeisterung dabei und freuen sich schon auf das nächste Kita-Frühstück oder -Zvieri mit «ihrer» selbstgemachten Butter.

### Material

Ergibt ca. 190 g Butter und 2,5 dl Buttermilch

1 Schüssel  
Mixer  
kleine Gläser, Förmchen  
Spritzsack  
1 Teigschaber  
Backpapier

5 dl Vollrahm, kalt

### So wird aus Rahm Butter:



#### 1. Schritt

Rahm in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schlagen. Am besten auf niedriger Stufe beginnen, sonst spritzt es. Wenn der Rahm fester wird, auf eine höhere Stufe schalten.



#### 2. Schritt

Nach einer Weile bilden sich kleine Klumpen – das ist die fertige Butter. Die Butterklumpen in einem Sieb auffangen.



#### 3. Schritt

Die Butter im Sieb gut durchkneten, Buttermilch herausdrücken und eine Kugel formen. Die zurückbleibende Buttermilch kann man trinken oder mit frischen Früchten zu einem Shake aufmixen.



### Buttergeschenke

Die noch weiche Butter in einen Spritzsack geben und in kleine Gläser oder Papierförmchen füllen. In den Kühlschrank oder Tiefkühler stellen. Kurz vor dem Gebrauch dekorieren.

Im Kühlschrank hält sich die Butter ca. eine Woche frisch. Anschliessend kann man sie noch zum Kochen oder Backen verwenden. Im Tiefkühler kann man sie bis zu drei Monate aufbewahren.