

Material

1 Schüssel
Mixer
5 dl Vollrahm, kalt



Tipp

Die selbstgemachte Butter ist innerhalb von 3 – 4 Tagen zu konsumieren. Im Tiefkühler kann sie bis zu drei Monate aufbewahrt werden.

Butter selber herstellen

Variante 1: Butter mixen

Zum Buttermachen braucht es Rahm, sonst nichts.
5 dl Rahm ergeben ca. 190 g Butter und ca. 2,5 dl Buttermilch.

Zubereitung

- 1** Gib den Rahm in eine Schüssel und schlage ihn mit dem Mixer. Am besten beginnst du auf niedriger Stufe, sonst spritzt es. Wenn der Rahm fester wird, kannst du auf eine höhere Stufe schalten.
- 2** Nach einer Weile trennt sich die Butter von der Buttermilch: Es bilden sich Klumpen – das ist die Butter. Die Flüssigkeit in der Schüssel kannst du trinken – das ist Buttermilch.
- 3** Wasche deine Hände sehr gründlich! Forme nun aus den Butterklümpchen einen einzigen Butterklumpen und gib ihn in ein sauberes und verschliessbares Gefäss. Giesse die Buttermilch in ein Glas (Rezepte findest du weiter hinten).



Butter selber herstellen

Variante 2: Butter shaken

- 1** Bildet Gruppen von 3 – 4 Schülerinnen und Schülern.
- 2** Jede Gruppe erhält ein Glas mit Schraubdeckel (z. B. Konfiglas). Das Glas wird bis zu einem Drittel mit Vollrahm gefüllt.
- 3** Beim Startsignal der Lehrperson beginnt je ein Gruppenmitglied, das Glas kräftig zu schütteln. Das Glas darf man nach beliebiger Zeit und so oft man will einem anderen Gruppenmitglied zum Schütteln weitergeben.
- 4** Der Rahm wird zuerst steif und körnig. Ihr müsst das Glas weiter schütteln, bis sich wieder Flüssigkeit (die sogenannte Buttermilch) bildet und ein gelber Klumpen entsteht.
- 5** Welche Gruppe hat zuerst einen Butterklumpen im Glas?



So kannst du die Butter zum Beispiel verwenden:

- Du kannst die Butter auf das Znümbrot streichen.
- Für ein Geschenk (zum Beispiel zum Muttertag) kannst du die Butter in Herzförmchen oder andere hübsche Förmchen füllen.
- Du kannst Kräuterbutter daraus machen. Rezepte findest du auf den nächsten Seiten.



Info

Was tun mit der Buttermilch?

Auf der übernächsten Seite findest du zwei Rezepte.

Buttermilch ist eine erfrischende und leichte Kalziumquelle.

Butter selber herstellen – Rezepte

Kräuterbutter

100 g weiche Butter
¾ EL Zitronensaft
¾ Knoblauchzehen, gepresst
¾ Bund Kräuter, gehackt
(z.B. Petersilie, Schnittlauch,
Thymian, Dill, Basilikum)
Salz, Pfeffer, Paprika

Orangen-Butter

100 g weiche Butter
1 Vanillestängel, ausgeschabtes
Mark
1 Orange, abgeriebene Schale
1 EL Petersilie, gehackt

Käse-Butter

100 g weiche Butter
30 g Sbrinz AOP oder
Gruyère AOP, gerieben
4 – 5 Zweige frischer Thymian,
Blättchen abgezupft
Pfeffer

Nuss-Butter

100 g weiche Butter
5 – 6 Baumnusshälften, klein
gehackt
½ Birne, in kleinen Stücken
4 Zweige Thymian, Blättchen
abgezupft
Pfeffer



Zubereitung

- 1 Butter mit den jeweiligen Zutaten vermischen.
- 2 In kleine Schälchen füllen und vor dem Servieren mindestens 30 Minuten kalt stellen.



Info

Die Buttermischungen passen zum Beispiel zu knusprigem, warmem Brot, zu Grilladen oder zu Geschwellti. Die Buttermischungen lassen sich 1 Woche im Kühlschrank oder 1 Monat im Tiefkühler aufbewahren.

Butter selber herstellen – Rezepte

Buttermilch-Rezepte

Für 1 Glas à 3 dl

Apfel-Buttermilch

1,5 dl Buttermilch

1 dl Apfelsaft

1 – 2 TL Honig oder
Birrendicksaft

Erdbeer-Buttermilch-Drink

110 g Erdbeeren, gerüstet

1,9 dl Buttermilch

½ EL Zucker

¼ Päckchen Vanillezucker



Zubereitung

Apfel-Buttermilch: Buttermilch mit den restlichen Zutaten im Mixer schaumig mixen, in ein Glas giessen und nach Belieben mit einem Apfelschnitze-Spiesschen garnieren.

Erdbeer-Buttermilch-Drink: Erbeeren mit Buttermilch, Zucker und Vanillezucker pürieren, in ein Glas giessen und garnieren.