

„Wir machen Butter“

Materialien:

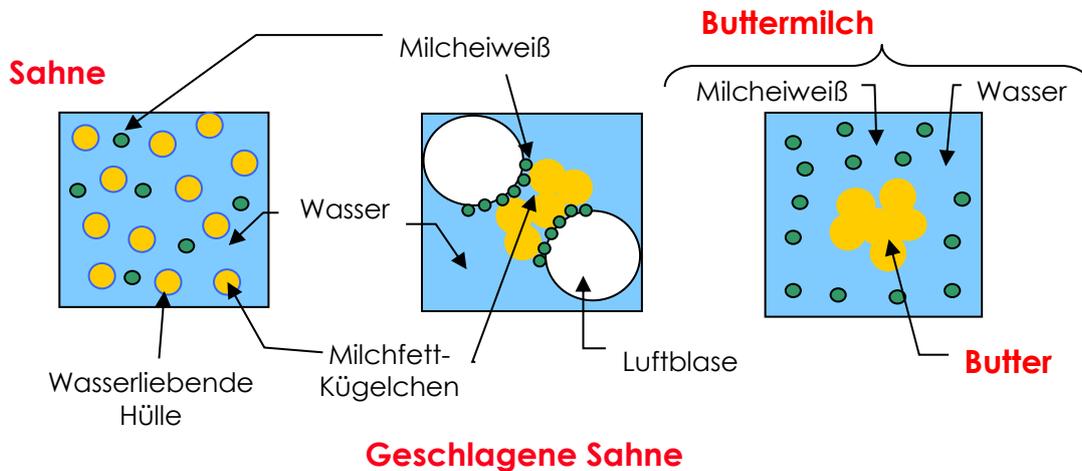
- 1 kleines Schraubglas, Inhalt ca. 200 ml mit gut schließendem Metalldeckel
- 20 ml Sahne (1 Becher Sahne reicht für 10 Schraubgläser!)
- 2 Haarsiebe mit passenden Schüsseln
- Küchenrolle
- Becher zum Probieren der Buttermilch
- 1 Scheibe Brot
- 1 Messer

Arbeitsanweisung:

Fülle ca. 20 ml Sahne in ein Schraubglas und verschließe es gut. Nun schüttle das Sahneglas so lange, bis sich eine Butterkugel gebildet hat und sich Buttermilch absetzt. Achtung: Das Glas nicht warmhalten, sonst schmilzt die Butter sofort!

Gieße nun die Buttermilch durch ein Sieb ab. Die Butter kann wieder in das Schraubglas gefüllt oder gleich auf einem Stück Brot probiert werden.

Was ist beim Schütteln passiert?



Beim Schütteln wird Luft unter die Sahne geschlagen. Um die Luftbläschen legt sich das Milcheiweiß, an das sich wiederum die Fettkügelchen anlagern. Man erhält steif geschlagene Sahne, wie man sie vom Kuchen her kennt. Schüttelt (oder rührt) man nun weiter, kleben die Fettkügelchen immer mehr zusammen, die Luftblasen gehen kaputt. Es entsteht eine Butterkugel, die in der Buttermilch schwimmt.

Die Buttermilch schmeckt übrigens süß, weil wir als Ausgangsprodukt Schlagsahne verwenden. Mit angesäuertes Sahne erhält man Sauerrahmbutter und gesäuerte Buttermilch, wie man sie im Laden kaufen kann.
