

Butter schütteln

Du brauchst:

- Frische Sahne, mind. 30% Fettgehalt
- Gewürze und/oder Kräuter
- Brot
- Schraubgläser
- kleine Schüssel
- Brettchen
- Messer
- Teelöffel

- Vielleicht backt ihr ja auch eurer Brot dazu selbst und überbrückt die Wartezeit mit **Butter.schütteln**.....

Die Butter schmeckt natürlich auch pur. Aber probiert sie doch auch mal mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert. Auch süße Varianten zum Beispiel mit Zimt oder Zitronenschalen sind lecker. Erlaubt ist, was schmeckt.

Und so geht's:

- Die Sahne im Becher oder der Flasche kurz aufschütteln, damit sich bereits abgesetztes Fett lösen kann. Anschließend das Schraubglas maximal zu 2/3 befüllen, fest verschließen und mit dem Schütteln beginnen.
- Nach einigen Minuten beginnt die Sahne auszuflocken. Ihr spürt dass sich die Konsistenz der Sahne im Glas verändert. Damit daraus nun Butter wird muss konstant weitergeschüttelt werden. Wenn möglich wechselt ihr euch am besten ab.
- Aufhören mit schütteln könnt ihr wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in Buttermilch schwimmt. Um noch mehr Buttermilch aus dem Klumpen zu bekommen, könnt ihr die Buttermilch auch zwischendrin abschütten. Aber nicht wegwerfen, die schmeckt lecker.
- Die Butter kann jetzt direkt verwendet werden. Zum Aufbewahren oder wer lieber festere Butter mag einfach in den Kühlschrank geben.

