

Rezept für frische Butter

Zutaten

- ca. 400 ml Sahne oder frische Vollmilch
- großes, sauberes Schraubglas, z. B. ein altes Gurkenglas
- Mulltuch
- Sieb
- Butterdose oder Förmchen zur Aufbewahrung



Zubereitung

1. Sahne in ein großes Gefäß geben und das Gefäß verschließen. Es sollten noch zwei Drittel Platz im Glas sein, damit sich die Sahne gut schlagen lässt.
2. Nun das Glas ganz lange schütteln. So lange schütteln, bis Schlagsahne entsteht.
3. Immer wieder das Glas öffnen, um den Zustand der Sahne zu betrachten. Ist sie noch flüssig, schon steif geschlagen oder haben sich bereits kleine Brocken gebildet?
4. Sobald sich die festen (Fett-)Bestandteile von der Milch getrennt haben, alles durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen.
5. Gut abtropfen lassen und das Mulltuch fest zusammendrehen, um die übrige Flüssigkeit, die Buttermilch, aus den Fettbestandteilen herauszupressen.
6. Die so entstandenen Butterkörner pressen und in hübsche Förmchen oder in eine Dose drücken.