



Herstellung Butter

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 ml Schlagobers
- 1 Schraubglas

Dauer:

Ca. 20 bis 30 Minuten

Zubereitung:

Den gut gekühlten Schlagobers in das Schraubglas füllen. Schraubglas mit Tixoklebeband verschließen. Den Kindern reihum zum Schütteln geben. Nach etwa 10 bis 20 Minuten kräftigem Schütteln hat sich die Butter im Glas gebildet. Die restliche Flüssigkeit ist Buttermilch. Beides kann nun von den Kindern probiert werden.

Variation:

Die Butter kann nun auf einem (selbstgebackenen) Brot probiert werden. Es kann die selbstgemachte Butter mit der gekauften aus dem Supermarkt, der Sennerei oder dem Bauernhof verglichen werden. Als Geschmacksvariante kann man mit Zugabe von Kräutern eine Kräuterbutter selbst herstellen. Die Buttermilch kann man rein oder vermischt mit einem Teelöffel Marmelade trinken.

