



Schüttelbutter

Was man braucht:

- ★ 1 Becher süße **Sahne**
- ★ 1 **Schraubglas**
- ★ 1 **Küchensieb**
- ★ 1 **Gefäß**



Und so wird's gemacht:

1. Die **Sahne** in ein sauberes Schraubglas geben.
2. Das Glas gut verschließen und **ca. 3 Minuten** kräftig schütteln. In dieser Zeit trennt sich durch das Schütteln das Fett vom Wasser: Die Sahne wird zuerst cremige Schlagsahne.
3. Die Sahne noch weitere **7 Minuten** schütteln. Dabei sammelt sich dann das Fett zu einem Butterklumpen.
4. Diesen Klumpen durch ein **Sieb** abschütten und ihn gut ausdrücken; übrig bleibt die Buttermilch.
5. Damit auch wirklich alle Buttermilch aus der Butter entfernt wird, spült man den Butterklumpen am Besten noch einmal mit klarem Wasser ab: Fertig ist die Butter!

