



Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Herstellung von Butter



Hinweis: Den Film-Clip „Butter selbst herstellen“ kannst du dir im Internet über den YouTube-Kanal SchulmilchNRW anschauen.

Über den QR-Code gelangst du direkt auf die richtige Seite.

Was ist Butter?

Butter ist ein Naturprodukt aus der Sahne der Milch. In Sahne ist das Fett der Milch in einer höheren Konzentration enthalten als in Milch. Das Milchfett besteht aus ganz vielen kleinen Fettkügelchen. Für die Butterherstellung wird die Sahne so lange geschlagen, bis die Haut um die Fettkügelchen aufplatzt und sich das Milchfett zu größeren Butterkörnern zusammenballt. Bei diesem Vorgang trennt sich die flüssige Buttermilch von den Butterkörnern ab.

So kannst du Butter oder Kräuterbutter selbst zubereiten:

Diese Zutaten brauchst du für 50 g Butter:

- ☐ 1 Becher Schlagsahne
(Raumtemperatur)

Für Kräuterbutter zusätzlich

- ☐ Salz, Pfeffer
- ☐ frische Kräuter nach Belieben,
z. B. Schnittlauch, Basilikum,
Bärlauch, Petersilie oder
Thymian

Das brauchst du für die Zubereitung:

- ☐ 2 Gläser mit Schraubverschluss,
z. B. Marmeladengläser
- ☐ 1 Brettchen
- ☐ 1 Küchenmesser
- ☐ 1 Sieb
- ☐ 1 Schüssel
- ☐ 1 Löffel
- ☐ 2 kleine Teller oder Schüsseln

Dauer der Zubereitung: ½ Stunde.

Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Herstellung von Butter



Zubereitung:

1. Kontrolliere zuerst, ob deine Hände und alle Materialien sauber sind.
2. In einem der Gläser stellst du Butter her und in dem anderen die Kräuterbutter. Verteile dafür die Sahne zu gleichen Teilen auf die beiden Gläser.
3. Schneide die Kräuter klein und gib sie direkt in eines der beiden Gläser. Die „Kräutersahne“ würzt du danach kräftig mit Salz und Pfeffer.
4. Verschließe die beiden Gläser gut. Dann musst du sie so lange kräftig schütteln, bis sich größere Butterkörner gebildet haben und sich die Buttermilch absetzt.
5. Die folgenden Schritte führst du nacheinander durch – zuerst für die pure Butter und später für die Kräuterbutter:

Gieße den Inhalt des Glases durch ein Sieb und fange die Buttermilch in einer bereitgestellten Schüssel auf.

6. Drücke mit einem Löffel aus dem Butterklumpen die restliche Flüssigkeit heraus.
7. Fertig ist die Butter/Kräuterbutter! Nimm sie aus dem Sieb und lege sie auf einen Teller. Stelle diesen in den Kühlschrank, damit die Butter richtig fest wird.

Wusstest du schon? Die typische gelbe Farbe bekommt die Butter, wenn die Kühe frisches Gras fressen. Das Gras enthält natürliche gelbe Farbstoffe (Carotinoide), welche die Butter färben.

Tipp: Die bei der Butterherstellung angefallene Buttermilch schmeckt super lecker mit Früchten: Beeren, Bananen oder andere Früchte kannst du ganz einfach mit dem Pürierstab in die Buttermilch mixen.