

# SELBSTGEMACHTE BUTTER

Selbstgemachte Butter ist die geheime Zutat, die Deine Kochkünste auf die nächste Stufe hebt. Wenn Du einmal selbstgemachte Butter probiert hast, wirst Du nie wieder zu gekaufter Butter zurückkehren wollen. Sie ist viel frischer als gekaufte Butter, da sie keine zusätzlichen Konservierungsstoffe enthält. Außerdem ist es ein lustiges Projekt mit Kindern und zu dem noch sehr nachhaltig.

*DAUER < 15 min • SCHWIERIGKEITSGRAD easy • kindergerechtes Rezept*

## ZUTATEN

- 500 ml Schlagsahne (mit mindestens 30% Fettgehalt)

## ZUBEREITUNG

1. Die Schlagsahne in einen Standmixer oder in eine Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe mixen.
2. Nach ein paar Minuten beginnt sich die Sahne in Butter und Buttermilch zu trennen. Sobald die Butter klumpig wird und die Buttermilch sich absetzt, die Maschine ausschalten.
3. Die Butter von der Buttermilch trennen und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Wenn gewünscht, kann man der Butter noch Salz hinzufügen und gut durchkneten.
5. Die Butter in ein luftdichtes Gefäß geben und im Kühlschrank aufbewahren.

▷ **Kosteneinsparungen:** Wenn man regelmäßig Butter verwendet, kann es kosteneffektiver sein, sie selbst herzustellen, insbesondere wenn man Schlagsahne in größeren Mengen kauft.