

Rezept

Homemade-Butter

Ein Rezept von Homemade-Butter, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Sahne (30 % Fett, sehr gut gekühlt!)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Stück (ca. 70 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 58 g F

Zubereitung

1. Die Sahne in ein verschließbares Gefäß (z. B. ein Schraubglas mit einer weiten Öffnung, mind. 300 ml Fassungsvermögen) geben und gut verschließen. Das Gefäß ca. 15 Min. lang intensiv schütteln. Dabei trennt sich die Butter von der Buttermilch, es bilden sich Klümpchen.

2. Buttermilch abgießen und klares Wasser zu den Butterklümpchen füllen. Jetzt 1 Min. schütteln, dann das Wasser abgießen. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis die Flüssigkeit klar bleibt. Das Auswaschen der Milchbestandteile erhöht die Haltbarkeit der Butter.

3. Nun die Butterklümpchen auf ein Arbeitsbrett geben und so lange fest kneten, bis kein Wasser mehr austritt. Butter in die gewünschte Form bringen, luftdicht verpacken und im Kühlschrank lagern. Haltbarkeit: ca. 2 Wochen.