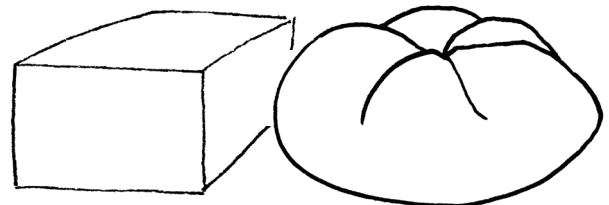


## Selbst gemachte Butter

**Du benötigst:** einen Mixer, eine Schüssel, einen Messbecher, einen Esslöffel, ein Geschirrtuch, 250ml Schlagobers, eventuell ein wenig Salz, einen Behälter mit Deckel

- **Schritt 1:** Stelle zuerst die leere Schüssel, in der du mixen willst, für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
- **Schritt 2:** Nach dieser Zeit miss 250ml Schlagobers in einem Messbecher ab und gib es in die kalte Schüssel. Wenn du gesalzene Butter magst, kannst du eine Prise Salz hinzufügen. Beginne nun, das Schlagobers mit dem Mixer zu rühren.
- **Schritt 3:** Mit der Zeit entstehen weiche Klumpen und die Mischung färbt sich gelb. Gieße die entstehende Flüssigkeit immer wieder ab. Mixe weiter, bis das Schlagobers fest ist.
- **Schritt 4:** Nachdem du deine Hände gewaschen hast, drücke die restliche Flüssigkeit aus dem Klumpen. Tupfe dann die Masse – mittlerweile ist sie zu Butter geworden – mit einem Geschirrtuch trocken.
- **Schritt 5:** Gib deine Butter in einen flachen Behälter mit Deckel und streiche sie mit dem Esslöffel glatt. (Du kannst die Butter auch in eine Silikonform geben und später vor dem Essen die Butter aus der Form drücken. Das sieht bei Tisch schöner aus.)
- **Schritt 6:** Jetzt kannst du deine eigene, selbst gemachte Butter auf süßem oder salzigem Gebäck genießen.

**Mahlzeit!**



### Warum wird Schlagobers fest?

Schlagobers besteht aus vielen kleinen Fettkügelchen mit Eiweißhaut. Durch das Mixen platzt diese Haut auf und das Fett kann sich verbinden.