

Butter herstellen in 7 Schritten

Materialien

Rohmilch von der Kuh und/ oder Schlagsahne, Kochtopf, Rührlöffel, Glasschüssel, Esslöffel, Schraubglas mit Deckel, 2 kleine Schüsseln, Eiswasser, optional: Förmchen

Ablauf

Butter kannst du ganz einfach selbst in nur **sieben Schritten** aus Milch herstellen!

Schritt 1: Rohmilch holen

Besorge dir frische Rohmilch. Am ehesten bekommst du diese direkt auf einem Bauernhof mit Milchkühen. Alternativ eignet sich auch Vorzugsmilch aus dem Reformhaus. Normale Milch aus dem Supermarkt ist nicht geeignet, da diese fast immer homogenisiert ist.

Schritt 2: Milch abkochen

Koche die Milch ab oder erhitze sie auf mindestens 72°C, um eventuell vorhandene Keime und Bakterien abzutöten.

Schritt 3: Milch stehen lassen

Fülle die Milch in eine Glasschüssel um und lasse sie über Nacht bei Raumtemperatur stehen.

Schritt 4: Rahm abschöpfen

Über Nacht hat sich der Rahm bzw. die Sahne auf der Milch oben abgesetzt. Wenn du von der Seite auf die Schüssel schaust, kannst du jetzt deutlich diese zwei Schichten erkennen. Schöpfe mit einem Löffel die obere Schicht, also die Sahne ab und gib sie in eine kleine Schüssel. Die übrige Magermilch kannst du anderweitig verwenden.

Schritt 5: Sahne schütten

Fülle die Sahne jetzt in ein Schraubglas. Alternativ zu der selbstgewonnenen Sahne kannst du auch gekaufte Schlagsahne verwenden oder deine eigene Sahne durch gekaufte Sahne ergänzen. Aus 500 ml Schlagsahne erhältst du etwa 180 g Butter.

Verschließe das Schraubglas. Kontrolliere noch einmal, ob der Deckel auch wirklich fest und dicht sitzt. Dann heißt es: Schütteln! Du musst dabei gar nicht stark schütteln, lasse die Sahne im Glas nur immer wieder zwischen Boden und Deckel hin- und herschwappen. Nach etwa 8-10 Minuten wird die Sahne fest und erreicht etwa die Konsistenz von geschlagener Sahne. Jetzt ist es fast geschafft. Schüttele weiter, bis sich ein fester gelber Klumpen und eine Flüssigkeit bildet.

Schritt 6: Buttermilch abgießen

Herzlichen Glückwunsch! Du hast Butter hergestellt, genau das ist nämlich der gelbe Klumpen! Gieße die Buttermilch - das ist die weiße Flüssigkeit – ab. Du kannst sie trinken, sie schmeckt sehr lecker. Schüttele noch etwas weiter und trenne immer wieder die Butter von der Buttermilch.

Kommt keine Buttermilch mehr aus der Butter heraus, gibst du die Butter in eine Schüssel. Willst du die Butter gleich komplett aufessen, bist du jetzt fertig.

Schritt 7: Butter auswaschen und formen

Die Butter bleibt länger haltbar, wenn du die noch verbliebene Buttermilch in Eiswasser auswäscht. Gib dafür ein paar Eiswürfel in Wasser und lasse sie schmelzen. Ist das Wasser richtig kalt, gibst du es in die Butterschüssel und knetest die Butter in dem Wasser. Trübt sich das Wasser, wechselst du es. Das machst du so lange, bis das Wasser nicht mehr trübe wird. Wenn du möchtest, kannst du die Butter jetzt noch in eine Form geben und nach dem Erhärten wieder herausholen. Bewahre die Butter im Kühlschrank auf. Optional kannst du die Butter auch mit fein gehackten Kräutern und/oder Salz verfeinern, du kannst alles einfach in die Butter ein kneten.

Na dann, alles in Butter ;) Guten Appetit!

Hintergründe

Früher wurde Butter in der Butterschleuder oder im Butterfass hergestellt. Heute haben Molkereien die Herstellung übernommen. Butter kann man nicht nur aus Kuhmilch, sondern auch aus Schaf- oder Ziegenmilch herstellen. Aus homogenisierter Milch gelingt die Butterherstellung nicht. Bei der Homogenisierung werden die in der Milch enthaltenen Fettkügelchen zerkleinert, indem man die Milch hohem Druck aussetzt und durch feine Düsen presst. Die Sahne kann sich so nicht mehr entmischen und oben auf der Milch absetzen, das Fett bleibt gleichmäßig in der Milch verteilt.