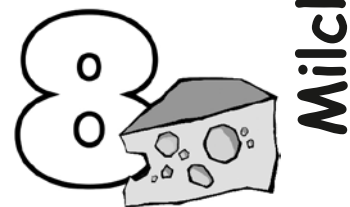


## 4. Arbeitsblatt Milch



### Butter selbst herstellen

Du kannst Butter ganz leicht selbst machen.

Für die Herstellung von Butter wird der Rahm der Milch, also die Sahne, verwendet.

#### Butter schütteln – Versuch A

Du brauchst für eine Gruppe mit 4 Schülerinnen und Schüler:

- 4 Schraubgläser (z. B. kleine Marmeladengläser)
- 1/2 Becher gut gekühlte flüssige Schlagsahne
- 1 Schüssel zum Auffangen der Buttermilch

#### So geht's:

Den halben Becher Schlagsahne auf die vier Schraubgläser verteilen und diese fest verschließen. Nun kräftig schütteln, das Glas dabei nicht warm halten. Nach einiger Zeit trennt sich das MilCHFett (Butter) von der Flüssigkeit (Buttermilch). Solange weiterschütteln, bis sich im Glas eine Butterkugel bildet. Gieße die Buttermilch in eine Schüssel ab und stelle beides kühl.

#### Butter rühren – Versuch B

Du kannst auch eine größere Menge Butter herstellen.

Dazu brauchst du:

- 0,5 Liter gut gekühlte flüssige Schlagsahne
- eine hohe Rührschüssel
- ein Handrührgerät mit Rührbesen
- ein Sieb
- eine Schüssel zum Auffangen der Buttermilch

#### So geht's:

- Gib die Schlagsahne in die hohe Schüssel und rühre sie mit dem Handrührgerät. Beginne dabei auf der niedrigsten Stufe. Wenn die flüssige Sahne anfängt fest zu werden, schalte allmählich bis zur höchsten Stufe und rühre so lange, bis sich kleine grießähnliche Körnchen bilden.
- Jetzt lässt du das Handrührgerät auf niedrigerer Stufe weiterlaufen, bis kleine gelbe Flocken erkennbar sind.
- Gib die Masse in ein Sieb und lass die entstandene Flüssigkeit (das ist Buttermilch) in eine Schüssel ablaufen. Forme die fertige Butter nach deiner Fantasie und stelle sie anschließend kühl.



Modifiziert nach: Küchegeheimnisse: Milch und Milchprodukte, aid infodienst 2014

