

Schüttel - Butter



Zutaten:

50 ml frische süße Sahne

1 verschließbares Glas

Tipp: Wer mag, kann Slaz, Knoblauch oder gehackte Kräuter vor dem Schütteln zur Sahne geben.

Zubereitung:

Die Sahne in das Glas geben, das Glas verschließen und ca. 3 Minuten kräftig schütteln. In dieser Zeit trennt sich durch das Schütteln das Fett vom Wasser: Die Sahne wird zuerst Schlagsahne. Noch weitere ca. 7 Minuten schütteln. Dabei sammelt sich dann das Fett zu einem Butterklumpen.

Die Flüssigkeit die übrig bleibt, ist Buttermilch.