




200 gr. Butter selbst gemacht

- 0,5 Ltr. Schlagsahne vom Kühlschrank 5° C in ein hohes Geschirr geben.
-

Zwischenschritte für Sauerrahm-Butter

- Zugabe von einem Esslöffel saurem Halbrahm.
 - Erwärmen Sie die Sahne auf 30°C und lassen sie zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 4 Stunden reifen.
 - Danach rühren Sie die angesäuerte Sahne kurz um und geben sie wieder zurück in den Kühlschrank.
 - Nach >12 Stunden auskühlen im Kühlschrank ist die Sahne bereit und Sie können mit dem Butterungsprozess beginnen.
-



- Einfach mit einem Handmixer  die Sahne solange schlagen bis sie ausbuttert.
- Durch eine Phasenumkehr wird das Milchfett ausgefällt.
- Dies geschieht wenn die Sahne eine Temperatur von etwa 13°C erreicht.
- Sofort mit dem schlagen der Butter aufhören und sie für 40 Minuten in den Kühlschrank zum abkühlen stellen.
- Danach kann man die Butter in die gewünschte Form bringen und die Buttermilch als Getränk verwenden.

Hilfsmittel:

- Thermometer
- saurer Halbrahm
- Mixer