

# Butter schütteln



So könnten die Zutaten oder das Gericht aussehen:

Kurzes  
zum  
Einstieg



enthält Milch/Laktose (Sahne)

## Zutaten | 12 Kinder

- 400 ml frische Sahne, mind. 30 % Fett
- Vollkornbrot, Sorten mit fein vermahlenem Mehl passen besonders gut
- mind. 12 Scheiben Brot

## Küchenwerkzeug

- 3 fest verschließbare Gläser, z. B. Marmeladengläser
- kleine Schüssel
- Brettchen
- Brotmesser
- Buttermesser
- Teelöffel

## Beispielrezept „Kräuterbutter“

- frisch geschüttelte Butter
- frische Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon
- Salz

Kräuter waschen, trockenschütteln, fein hacken. Frisch geschüttelte Butter und Kräuter mit einer Gabel vermengen, mit Salz abschmecken und kurz kaltstellen.

## Variationen

Butter schmeckt pur, kann aber auch mit verschiedenen Lebensmitteln aufgepeppt werden: mit Salz, frischen Kräutern oder Gewürzen, Knoblauch oder süß mit Holunderblüten oder Zitruschalen. Erlaubt ist, was schmeckt.

# Butter schütteln



**1 Die Sahne im Becher oder in der Flasche kurz aufschütteln. Dann die Gläser zu maximal zwei Dritteln mit Sahne befüllen, fest verschließen und schütteln.**

**2 Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Noch immer heißt es: weiter schütteln.**

**3 Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in Buttermilch schwimmt. Die Butter kann nun auf einer Scheibe Brot verkostet werden.**

Manchmal setzt sich bei Sahne im Deckel etwas Fett ab. Schütten Sie das Fett nicht weg, daraus entsteht die Butter.

Es muss weder sehr schnell, noch besonders kräftig geschüttelt werden, dafür konstant. Die Kinder können sich reihum abwechseln.

Probieren Sie auch die Buttermilch gemeinsam mit den Kindern. Dazu kann sich jeder mit eigenem Teelöffel etwas Buttermilch nehmen.



## Tipps & Tricks

Wer die Butter besonders streichzart mag, verwendet sie direkt. Fest wird sie erst im Kühlschrank. Ein gemeinsamer Butterschüttel-Song oder Tanz verkürzt die Wartezeit und animiert zum Schütteln ohne Unterbrechung.

### Das passiert beim Schütteln

Sahne besteht aus kleinen Fettkügelchen, die in Wasser schwimmen. Durchs Schütteln brechen deren Hüllen auf. Die Kügelchen vereinen sich erst zu einer cremigen Masse, dann zu einem nahezu wasserfreien Klumpen aus Milchfett – der Butter.