

# Butter schütteln



**Mit Lebensmitteln spielt man nicht. Oder doch? Beim Butterschütteln lernen Kinder spielend, dass Butter aus Sahne hergestellt wird und natürliches Milchfett ist. Frisch geschüttelt auf Brot, ist die Butter ein ganz besonderer Genuss.**

**Kurzes zum Einstieg**

**!** Allergene: Milch/Laktose (Sahne)

**€** Kosten in Bio-Qualität pro Kind: unter 0,50 Euro

## 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
- feines Küchensieb

## Beispielrezept „Kräuterbutter“

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

Kräuter waschen, trocken schütteln, 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.

## Zubereitung und pädagogische Tipps

- 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.**
- 4 Die Buttermilch durch ein Sieb abgießen und auffangen. Die fertige Butter im Sieb abtropfen lassen.**

Manchmal setzt sich bei Sahne im Deckel etwas Fett ab. Schütte 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.

Probiere auch die Buttermilch gemeinsam mit den Kindern. Dazu kann sich jede:r mit eigenem Teelöffel etwas Buttermilch nehmen.

Einige pürierte Früchte verleihen der Buttermilch eine angenehme Süße und machen sie zu einem erfrischenden Sommergetränk.

## 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.