

## Kaeseseminar, Teil 3 Butter Machen

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Butter

### Anleitung:

3: Hallo nun hier der dritte Teil, Es geht ums Butter machen. Diese Butter kann aus folgenden Materialien hergestellt werden: ~ Milch vom Bauernhof ~ Vorzugsmilch ~ nicht homogenisierte Trinkmilch  
Rezept! Die Milch (ca. 2 Liter) in ein Gefaess mit weiter Oberflaeche giessen und im Kuehlschrank min. 12 Stunden stehen lassen. Mit einem Loeffel den Rahm abnehmen und in eine 1-Liter Saftflasche fuellen. 2 Essloeffel Buttermilch dazugeben und kuerz schuettern. 6 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. 3 Stunden in Kuehlschrank zum abkuehlen geben. Nun die Saftflasche schuettern bis der Inhalt verklumpt (ca. 10 Min.) Die Buttermilch abgiessen, mit dem Finger oder einer Gabel den verklumpten Inhalt zurueck halten. (Die abgegossenen Buttermilch hat bei meiner Schwiegermutter einen dankbaren Abnehmer gefunden. Obwohl ich kaum Buttermilch trinke, mir hat sie auch geschmeckt, ist halt eine selbstgemachte:-)  
Die Butter nun in der Flasche rotieren lassen, Zentrifugaleffekt, dadurch wird die Butter fester. (Ach ja, als meine Schwiegermutter mich bei diesem Vorgang das erste Mal beobachtete, konnte sie sich vor Lachen nicht halten, aber die Butter hat ihr nachher vorzueglich geschmeckt. Sie sagte: "Die schmeckt, wie die Butter die es zu meiner Jugendzeit gab".) Also nun nochmals Buttermilch abgiessen und die Butter durch heftige Axialbewegung der Flasche entnehmen. Jau das wars fuer heute, dieses Wochendende fahre ich zu einem Kurzurlaub ans Meer, aber naechste Woche gehts weiter.-)