

Butter selber machen

Aus was:

- * 250 ml Sahne (30% Fett) für 5 Personen

Wie:

- * Je 50 ml kalte Sahne in ein sauberes Gefäß geben (ideal ist ein Marmeladenglas mit Schraubverschluss).
- * Das Glas nun mehrere Minuten kräftig schütteln, bis die Sahne fest wird.
- * Sie trennt sich in flüssige Buttermilch und feste Butterstücke.
- * **Tipp:** Das klappt alternativ auch mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer.
- * Die Butterflocken in ein sauberes Handtuch geben und vorsichtig ausdrücken. Die austretende Buttermilch kannst Du zusammen mit der anderen Buttermilch im Glas als Getränk verwenden.
- * Für eine längere Haltbarkeit wird die Butter jetzt noch gewaschen. Gib' sie dazu in eine Schüssel mit kaltem Wasser und drücke sie mit einem Holzlöffel sanft aus. Wiederhole dies noch zweimal, bis das Wasser klar bleibt.
- * Anschließend kannst Du die Butter etwas salzen. Dann in Förmchen drücken oder mit der Hand formen. Bewahre sie im Kühlschrank auf.



Foto: privat. Hier wird die Milch geschüttelt.

Tipp:

- ♥ Mit Musik geht es besser! Suche dir zwei oder drei Songs aus. Dann kannst du beim Schütteln der Gläser tanzen und die Zeit vergeht schnell, ohne dass es anstrengend wird.
- ♥ Die Buttermilch kannst du mit Früchten pürieren. Dann hast du einen leckeren Fruchtshake.

Frischkäse selber machen

Aus was:

- * 1 Liter Milch, 3,8% Fett
- * Saft von zwei Zitronen
- * Etwas Salz und Pfeffer
- * Kräuter, Lauchzwiebeln und/oder Radieschen

Wie:

- * Die Milch in einen Topf geben.
- * Die Zitronen abwaschen, halbieren und auspressen.
- * Die Milch vorsichtig erhitzen (auf ca. 70 Grad). Dann den Zitronensaft hinzugeben, dabei immer gut rühren. Die Milch trennt sich in Wasser und Eiweiß, das ausflockt.
- * Ein feines Sieb mit einem Passiertuch in eine Schüssel hängen. Die Milchmasse dadurch gießen. Im Sieb bleibt der Frischkäse zurück. Die Frischkäsemasse noch etwas abtropfen lassen.
- * Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer sowie gehackten Kräutern, Lauchzwiebeln oder Radieschen nach Belieben würzen.
- * Den Frischkäse hält sich im Kühlschrank 2 bis 3 Tage.



Foto: privat

Tipp:

- ♥ Wer es lieber süß mag, kann den Frischkäse auch mit Honig und Früchten oder Marmelade essen.