

Butter und Frischkäse

Aus was?

Für die Butter

- * 200 ml Sahne (30% Fettgehalt)

Für den Frischkäse

- * 500 ml Milch
- * Saft einer Zitrone

Wie?

- * Die Sahne in ein Marmeladenglas geben
- * Kräftig schütteln (5 – 10 Min).
- * Dann trennt sich die Sahne in Butter und Buttermilch. Die Buttermilch abgießen, die Butter etwas ausdrücken, fertig!
- * Die Milch erhitzen
- * Den Zitronensaft einrühren
- * Vorsichtig weiter rühren
- * Die Flüssigkeit flockt aus
- * Durch ein feines Sieb oder Tuch abgießen, vorsichtig pressen

Tipps!

- ♥ **Die Butter etwas salzen. Den Frischkäse kann man mit Kräutern, Lauchzwiebeln und Radieschen, Salz und Pfeffer vermischen. Oder mit Honig und Marmelade zusammen auf das Brötchen streichen.**
- ♥ **Die Buttermilch kann man mit Früchten der Saison pürieren und hat so einen tollen Fruchtshake.**
- ♥ **Die Butter schüttelt sich besser mit guter Musik.**



Fotos: privat