

BUTTER SELBER MACHEN

Es wird benötigt:

- ein großes Marmeladenglas
- ca. 150-200 ml Sahne
- ein Schälchen

1. Sahne in das fettfreie und saubere Marmeladenglas geben, gut zuschrauben und kräftig schütteln.



2. nach etwa 10 Minuten kräftigem Schütteln, macht es "plopp" und Klümpchen sind im Glas.



3. Dann heißt es noch 2-3 Minuten weiterschütteln. Die Flüssigkeit und die Butter müssen sich jetzt richtig trennen.



4. Jetzt die Flüssigkeit aus dem Marmeladenglas abschütten. Diese kann man auch trinken. Nun die Butter aus dem Glas in ein Schälchen tun.



GUTEN APPETIT !!!

P.S. Ich esse die selbst gemachte Butter am liebsten auf einem Brötchen mit frischen Schnittlauch!



Liebe Grüße, eure Jana Oetken aus der Klasse 3b