



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

50 ml Schlagobers

#### Mein persönlicher Tipp

Das Schlagobers sollte Zimmertemperatur haben, dann dauert das shaken nicht so lange.:

#### Monika Dunzinger

Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

#### Quellen:

- Agrar-Markt-Austria: *Milchlehrpfad*

## Butter shaken

### Zubereitung

- Ca. 50 ml Schlagobers in sein verschließbares kleines Glas füllen
- Wichtig: Der Deckel muss sehr fest verschlossen werden.
- Kräftig schütteln
- Je nach Temperament des Schlagobers dauert der Prozess verschieden lang (3 - 10 min).
- Zunächst wird das Schlagobers immer dickflüssiger. Plötzlich, von einer Sekunde auf die andere wird das Schütteln ganz leicht und im Glas bildet sich ein zusammenhängender gelber Klumpen – die Butter.
- Die hell-weißlichen Milchflüssigkeit, die sich gebildet hat, ist Buttermilch.
- Am Besten schmeckt die selbst geshakte Butter auf einer Scheibe knusprigem Bauernbrot oder unseren schnellen Topfen-Dinkel-Weckerl.
- Besonders g'schmackig ist das Butterbrot mit frischen selbst gesammelten Wildkräutern oder Schnittlauch.
- Dazu kann die frische Buttermilch getrunken werden.