



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

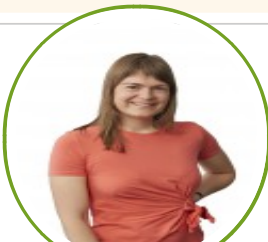
einfach

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



Foto: Carletto Photography, www.carletto.at - Nicht zur freien Verwendung

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 geschakte 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.



Bild 1

