

Butter schütteln



SARAH WIENER
STIFTUNG

Mit Lebensmitteln spielt man nicht. Oder doch? Beim Butter-schütteln lernen Kinder spielend, dass Butter aus Sahne hergestellt wird und natürliches Milchfett ist. Frisch geschüttelt aufs Brot geschmiert, ist die Butter ein ganz besonderer Genuss.

ZUTATEN FÜR 12 KINDER

- 400 ml frische Sahne, mind. 30 % Fett
- Vollkornbrot
- mind. 12 Scheiben Brot

KÜCHENWERKZEUG

- 3 fest verschließbare Gläser, z. B. Marmeladengläser
- kleine Schüssel
- Brettchen
- Brotmesser
- Buttermesser
- Teelöffel
- feines Küchensieb

BEISPIELREZEPT: KRÄUTERBUTTER

- frisch geschüttelte Butter
- frische Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon
- Salz

Kräuter waschen, trockenschütteln, fein hacken. Frisch geschüttelte Butter und Kräuter mit einer Gabel vermengen, mit Salz abschmecken und kurz kaltstellen.

(SAISONALE) ALTERNATIVEN

Die Butter schmeckt pur sehr lecker, kann aber auch mit verschiedenen Lebensmitteln aufgepeppt werden: mit Salz, frischen Kräutern oder Gewürzen, Knoblauch oder süß mit Holunderblüten oder Zitruschalen. Erlaubt ist, was schmeckt.



Allergene: Milch/Laktose (Sahne)

Kosten in Bio-Qualität pro Kind: unter 0,50 Euro

Mengenrechner: Die Anzahl der Portionen kannst du für viele unserer Rezepte anpassen unter www.familienkueche.de.



KURZES ZUM EINSTIEG

Butter schütteln

ZUBEREITUNG UND PÄDAGOGISCHE TIPPS

- 1** Die Sahne im Becher oder in der Flasche kurz aufschütteln. Dann die Gläser zu maximal zwei Dritteln mit Sahne befüllen, fest verschließen und schütteln.
- 2** Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Noch immer heißt es: weiter schütteln.
- 3** Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in Buttermilch schwimmt.
- 4** Die Buttermilch durch ein Sieb abgießen und auffangen. Die fertige Butter im Sieb abtropfen lassen.

Manchmal setzt sich bei Sahne im Deckel etwas Fett ab. Schüttele das Fett nicht weg, daraus entsteht die Butter.

Es muss weder sehr schnell, noch besonders kräftig geschüttelt werden, dafür konstant. Die Kinder können sich reihum abwechseln.

Probiere auch die Buttermilch gemeinsam mit den Kindern. Dazu kann sich jede:r mit eigenem Teelöffel etwas Buttermilch nehmen.

Einige pürierte Früchte verleihen der Buttermilch eine angenehme Süße und machen sie zu einem erfrischenden Sommergetränk.



TIPPS & TRICKS

Wer die Butter besonders streichzart mag, verwendet sie direkt. Fest wird sie erst im Kühlschrank. Ein gemeinsamer Butterschüttel-Song oder Tanz verkürzt die Wartezeit und animiert zum Schütteln.

Sahne besteht aus kleinen Fettkügelchen, die in Wasser schwimmen. Durchs Schütteln brechen deren Hüllen auf. Die Kügelchen vereinen sich erst zu einer cremigen Masse, dann zu einem nahezu wasserfreien Klumpen aus Milchfett – der Butter.