

Butter herstellen

Material für das Experiment:

- Vollrahm
- Küchenmaschine oder grosses Marmeladenglas oder ein Butterfass

Versuchsbeschreibung

Zu Beginn gibt man den Vollrahm in die Schüssel der Küchenmaschine oder in ein Marmeladenglas oder in das Butterfass. Danach kommt der langweilige Teil, denn man muss den Rahm so lange schlagen oder im Marmeladenglas schütteln, bis sich das Fett aus dem Rahm verklumpt hat. Pass auf, dass das Glas beim Schütteln nicht auf den Boden fällt und kaputt geht. Am besten wechselt man sich mit dem Schütteln ab, denn nach einer Weile kann es sehr anstrengend werden.

Dieser Schritt dauert mit der Küchenmaschine circa 10 Minuten, mit dem Marmeladenglas und dem Butterfass 15 Minuten.

Nachdem das Fett herausgelöst ist, nimmt man ein Sieb und einen Topf. Schütte den ganzen Inhalt der Schüssel bzw. des Glases in das Sieb und drücke es vorsichtig und ganz leicht gegen das Netz. Die Flüssigkeit im Topf ist ganz fettarme Milch, welche man ohne Probleme trinken kann. Das im Sieb ist die Butter, welche man jetzt noch mit den Fingern ein bisschen formen kann. Nun packt man sie in saubere Frischhaltefolie ein und legt sie in den Kühlschrank.



Der Vorgang

Der Vollrahm, welchen du schlägst, wird am Anfang zu Schlagrahm und der Schlagrahm wird dann zu Butter. Denn beim Schlagen von Rahm wird die Milch von dem Fett getrennt.

Das Fett setzt sich dann als Klümpchen ab. Das heisst, die Butter ist eigentlich aus reinem Fett. Hingegen die Milch, welche wir mithilfe des Siebes entfernen, enthält praktisch kein Fett mehr. Es ist Buttermilch.

Beispiel im Alltag

Im Alltag wird so jede Butter hergestellt. Jedoch ist der Fettanteil bei der industriell hergestellten Butter höher als bei unserer Butter. Und auch die Milch welche ausgesiebt wird hat 0% Fett und kann als Buttermilch im Laden verkauft werden.

