

Selbstgemachte Butter

Mit dem Rezept für selbstgemachte Butter lässt sie sich ganz einfach zubereiten. Gelingt bestimmt – einfach testen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 l Milch (frisch vom Bauernhof)

Zubereitung

1. Für die **selbstgemachte Butter** als Erstes die Milch in ein hohes Gefäß geben und für etwa zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Rahm von der Milch abschöpfen und den Rahm erneut für etwa drei Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.
2. Nun den Rahm mit einem Handrührgerät so lange schlagen, bis er eine buttrige Konsistenz annimmt. Die Flüssigkeit, die sich dabei am Boden absetzt, ist die sogenannte Buttermilch. Diese abgießen und trinken oder anderweitig verarbeiten.
3. Jetzt eine Schüssel mit eiskaltem Wasser füllen, die Butter hineingeben und gut durchkneten. Das Wasser aus der Schüssel abgießen und erneut mit kaltem Wasser füllen. Butter wieder in das Wasser geben und verkneten. Diesen Vorgang etwa noch zweimal wiederholen, so wird die Butter von den restlichen Rückständen der Buttermilch gesäubert.
4. Danach die Butter herausnehmen und servieren oder kühl stellen.

Tipp

Im Kühlschrank ist die Butter mindestens für eine Woche haltbar. Sie lässt sich auch noch mit Knoblauch, Schnittlauch oder Ähnlichem anreichern. Ganz nach eigenem Geschmack. Aus 2 Liter Rohmilch werden cirka 80 Gramm Butter.