

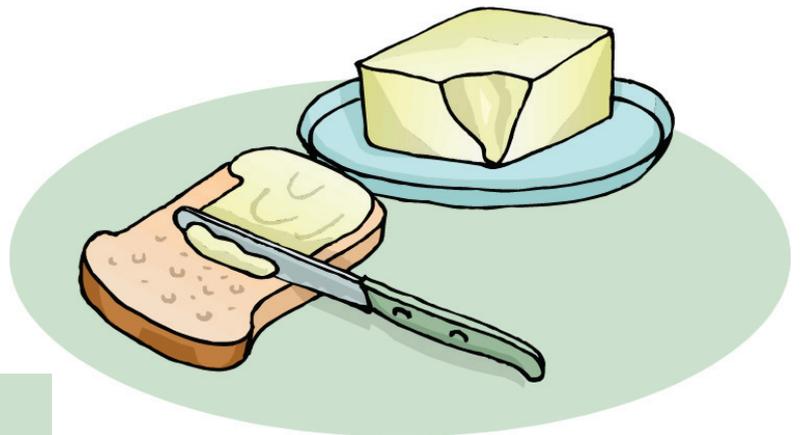
Die Butter

Lies die Infos:

Butter wird aus dem Fett der Milch erzeugt. Wenn man Milch längere Zeit stehen lässt, setzt sich das Fett ab und schwimmt oben auf der Milch. Dann kann man es abschöpfen.

Anschließend wird das Fett (Obers, Rahm) so lange in einer Maschine gedreht, bis ein großer Fettklumpen entsteht.

Das ist dann Butter und daraus werden Butterwürfel geformt.



Butter selbst herstellen:

FRÜHER

Du brauchst:

- ▶ ein Butterfass mit Holzstab
- ▶ Schlagobers

Gib das Obers in das Fass und bewege den Stab so schnell wie möglich auf und ab!

Beobachte, was passiert!

HEUTE

Du brauchst:

- ▶ einen Mixer
- ▶ Schlagobers

Gib das Obers in den Mixer und rühre es erst auf niedriger Stufe. Wenn das Schlagobers etwas fester wird, kannst du auf eine höhere Stufe schalten.

Beobachte, was passiert!