Umweltzentrum Hollen
Regionales Umweltbildungszentrum Hollen e.V.

Kräuterbutter selbstgemacht ohne Strom

Zutaten

1 Becher Schlagsahne, mindestens 30% Fett
Kräuter

Zubereitung

Sahne gut gekühlt auf vier Schraubgläser verteilen und fest verschließen. Nun kräftig schütteln (Achtung: Gläschen nicht warmhalten!), bis sich das Milchfett (Butter) von der Flüssigkeit (Buttermilch) trennt. Solange weiter schütteln, bis sich im Gläschen eine Butterkugel bildet.
Da als Ausgangsstoff Süße Sahne verwendet wurde, erhalten wir eine Süßrahmbutter. Auch die Buttermilch ist süß (im Gegensatz zu der handelsüblichen Buttermilch).

Die Masse in ein Sieb geben und die Buttermilch auffangen. Sie kann noch vielfältig genutzt werden – mehr dazu weiter unten.

Die Butter dann gut ausdrücken, in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und leicht durchkneten, damit die restlichen wasserlöslichen Stoffe herausgelöst werden. Das Wasser sollte so oft erneuert werden bis es beim Kneten klar bleibt.

Kräuter dazugeben.

Butter in keimfreie Gläser füllen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Die übrig gebliebene Buttermilch lässt sich noch vielseitig verwenden, zum Beispiel um luftig-lockere Brötchen ohne Hefe zu backen, Crème fraîche selber zu machen oder für eine selbst angerührte Gesichtsmaske.

Quelle: https://www.smarticular.net/butter-selber-machen-aus-sahne-milch/