



swissmilk

## Kindergarten/Unterstufe

Name: \_\_\_\_\_

### Aus Rahm wird Butter



#### Butter mixen

##### Material

1 Schüssel  
Mixer  
2 dl Vollrahm

##### Zubereitung

Gib den Rahm in eine hohe Schüssel und schlage ihn mit dem Mixer. Am besten beginnst du auf niedriger Stufe, sonst spritzt es. Wenn der Rahm fester wird, kannst du auf eine höhere Stufe schalten. Nach einer Weile bildet sich ein Klumpen – das ist die fertige Butter.



#### Butter shaken

Butter ist ein natürliches Fett, das sich sogar in der Pause beim Spielen herstellen lässt.

##### Material

1 Konfiglas à 1 dl  
pro Gruppe  
0,5 dl Vollrahm  
pro Gruppe

##### Zubereitung

3er- oder 4er-Gruppen bilden. Jede Gruppe erhält ein Glas mit Schraubdeckel (z.B. Konfiglas). Das Glas wird bis zur Hälfte mit Vollrahm gefüllt und danach fest zugedreht. Beim Startsignal der Lehrperson beginnt je ein Gruppenmitglied, das Glas kräftig zu schütteln. Das Glas darf man nach beliebiger Zeit und so oft man will einem anderen Gruppenmitglied zum Schütteln weitergeben. Welche Gruppe hat zuerst einen Butterklumpen im Glas?



#### Hinweis

Der Rahm wird zuerst steif und körnig. Dies ist noch keine Butter, sondern steifer Rahm. Ihr müsst das Glas weiter schütteln, bis sich wieder Flüssigkeit bildet und ein gelblicher Klumpen entsteht. Die Flüssigkeit ist Buttermilch, der gelbe Klumpen ist Butter. Beides könnt ihr gleich für euer Znüni verwenden: Schneidet ein Stück Brot ab, streicht die selber gemachte Butter drauf und probiert die Buttermilch.



#### Gewusst wie

Butter einfach selber machen:

[www.swissmilk.ch/family](http://www.swissmilk.ch/family) > Freizeit-Tipps > Verstehen



Viele gluschtige Rezepte mit Butter findest du unter:

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)