



Butter schütteln

HAST DU DICH SCHON EINMAL GEFRAGT, WIE BUTTER HERGESTELLT WIRD?

Aus Milch, das ist klar, denn Milch enthält viel Fett. Dieses setzt sich mit der Zeit oberhalb der Milch ab, weil es leichter ist als das Wasser in der Milch. Diese Fettschicht kann man als Schlagobers verwenden. Schüttelt oder rührt man das Schlagobers ganz fest, dann entsteht die Butter. Probiere dies selbst mit folgendem Experiment aus.

Du brauchst:



- Marmeladeglas
- 1 Becher Schlagobers
- Teesieb
- Glas
- Löffel
- Keksausstecher

So machst du es:

1. Fülle einen halben Becher kaltes Schlagobers ins Marmeladeglas und verschließe es mit dem Deckel.
2. Schüttle jetzt das Glas ca. 10 Minuten lang.
3. Schau immer wieder nach, um zu sehen, was passiert ist.
4. Wenn sich ein Fettklumpen gebildet hat, gieße diesen mit dem Wasser ins Teesieb am Glas.
5. Drücke das überschüssige Wasser mit einem Löffel aus.
6. Gib den Butterklumpen auf einen Teller, streiche diesen glatt und steche mit dem Keksausstecher deine Butterformen aus.
7. Diese Butterformen kannst du dir auf dein Jausenbrot streichen.



DAS HAST DU BEOBACHTET:

Durch das Schütteln entsteht zuerst festes Schlagobers.

Schüttelt man weiter, so bemerkt man, dass sich ein Klumpen gebildet hat, der von einer weißen Flüssigkeit umgeben ist.

WARUM IST DAS SO?

Schlagobers ist ein Gemisch aus Wasser, Eiweiß und ca. 1/3 Fett. Die Fettteilchen werden vom Eiweiß umhüllt. Das ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung des Fettes im Wasser. Die Wissenschaft sagt dazu Emulsion. Durch das Schütteln gelangt Luft in das Schlagobers, es wird steif. Schüttelt man weiter, so gehen die Eiweißhüllen um die Fettteilchen nach und nach kaputt. Die Fettteilchen sind nun frei, sie bilden einen Fettklumpen, die Butter. Die übrige weiße Flüssigkeit heißt Buttermilch.