Butter einmal anders

Du benötigst:

- 1 gut verschließbares Gefäß
- 1-2 Murmeln
- 1x flüssige Sahne
- 2 Tücher von einer Küchenrolle
- 1 Sieb

…Jetzt kannst du beginnen

➢ Fülle die Sahne in das verschließbare Gefäß

➢ Gib 2 Murmeln hinzu

➢ Verschließe das Gefäß

- Schüttle das Ganze für ca. 10 Minuten

- Lege 2 Tücher von der Küchenrolle in das Sieb
- Gieße nun das überflüssige Wasser durch das Sieb

➢ Spüle den Butterklumpen mit Wasser ab.

… Jetzt ist die Butter fertig. Guten Appetit. 😊