

6 Liter Rohmilch in die Butterer-Milchkanne zapfen.
In einen kühleren Raum stellen.
6-12 Stunden warten – der Rahm hat sich oben abgesetzt.



Einen 5-Liter-Topf vorne hin und die Butterer-Milchkanne vorsichtig auf einen umgedrehten Topf o. ä. stellen.



Deckel der Butterer-Milchkanne anheben (belüften). Schlauchklemme abziehen.

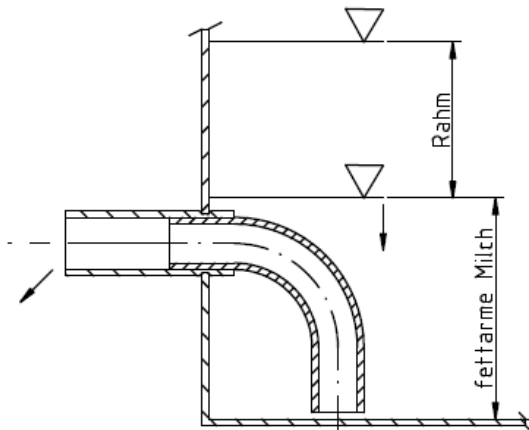


Fettarme Milch vollständig in den 5-Liter-Topf ablassen.

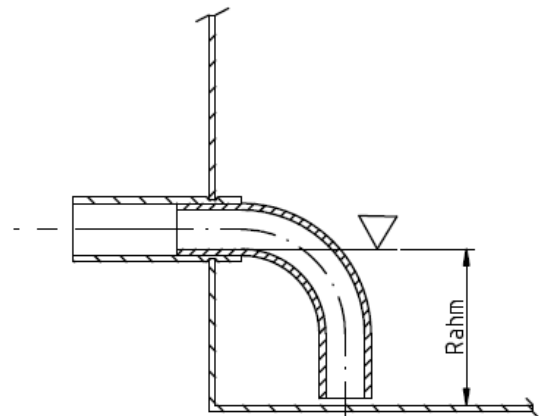


Schlauch wieder mit der Schlauchklemme verschließen.

1. Fettarme Milch läuft über den Absaugbogen ab



2. Rahm verbleibt in der Butterer-Box



In der Butterer-Milchkanne verbliebenen Rahm evtl. pasteurisieren* (nicht für Rohmilchbutter).

Für Süßrahmbutter: Rahm 4-8 Stunden bei 21-17°C reifen lassen.

Für Sauerrahmbutter: 4 Tropfen CaCl₂ („Käseisalz“) und 1 Dosierlöffel Kultur (aus Set DerKäser) zugeben. Rahm 12-16 Stunden bei 21-17°C reifen lassen.



Butterer-Milchkanne mit Deckel fest verschließen.



Ca. 5 min schütteln ** (Deckel halten!), bis sich Butterflocken bilden.



Buttermilch abgießen.



Evtl. pasteurisieren*. Buttermilch kann auch zur fettarmen Milch dazu gegeben werden.



0,5 Liter kaltes Wasser einfüllen.



Fest verschließen. Kurz schütteln **.

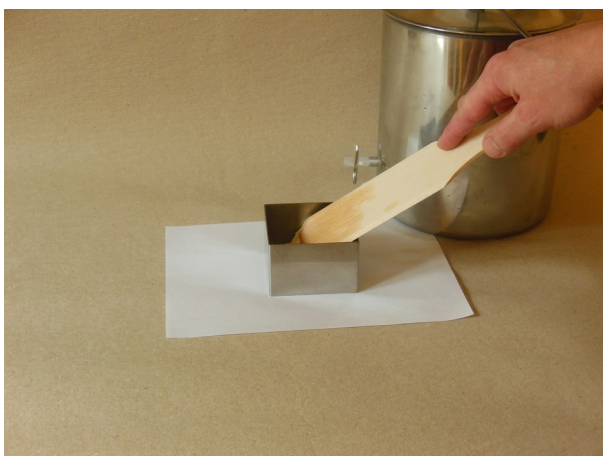


Wasser abgießen.

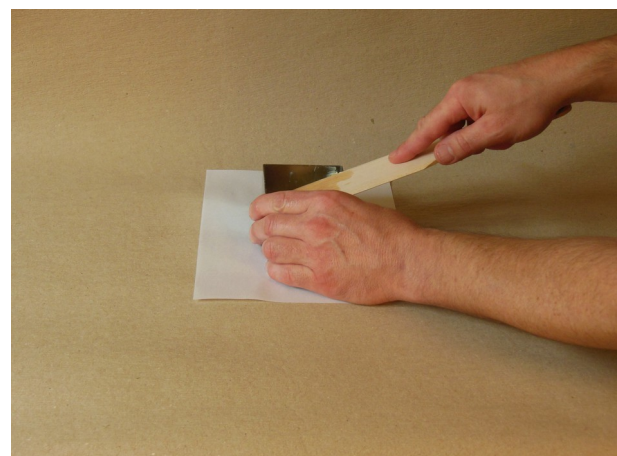


Butter kneten und zusammenschaßen. Wasser rauskneten und abgießen.

Nach Wunsch etwas Öl, Salz oder Kräuter hinzugeben – oder aber bewußt ganz natürlich belassen. Pergamentpapier beschriften. Butterform auf das Pergamentpapier legen.



Butter mit dem Teigschaber in die Butterform geben und leicht pressen.



Butter mit dem Teigschaber nach unten drücken und dabei die Butterform nach oben abziehen.



Pergamentpapier umschlagen und Butter einpacken.



Im Kühlschrank mind. 1 Woche haltbar.

* In Kochtopf schütten, auf 72-74°C (für 15 s) oder auf 62-65°C (für 30 min) erhitzen, anschließend im Wasserbad abkühlen.

Bei Herstellung zum eigenen Verbrauch und bei hygienisch einwandfreier Rohmilch nicht zwingend erforderlich, vgl. www.derbutterer.de/informationen

** Butterer-Milchkanne so nach oben und unten bewegen, dass der Rahm abwechselnd „gefühl in der Luft schwebt“ und am Milchkanne-Boden aufschlägt.

Alternativ den Rahm nach der Trennung von der fettarmen Milch in das Glas 1,5 Liter umfüllen und damit schlagen und waschen, oder ein Butterfass, ein Rührgerät o. ä. verwenden.

