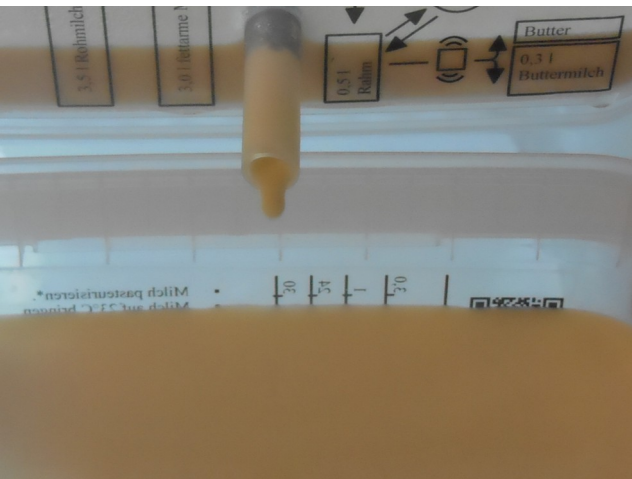
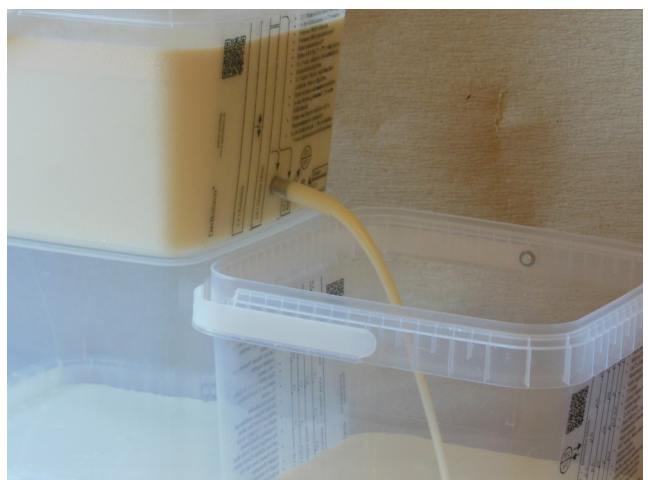




3,5 Liter Rohmilch in die Butterer-Box zapfen.



In den Kühlschrank. 6-12 Stunden warten. Rahm hat sich oben abgesetzt.



Die Käser-Box vorne hin und die Butterer-Box vorsichtig auf die umgedrehte dritte Box stellen.  
Deckel der Butterer-Box anheben (belüften).  
Schlauchklemme abziehen. Fettarme Milch vollständig in die Käser-Box ablassen.  
Schlauch wieder mit der Schlauchklemme verschließen.



In der Box verbliebenen Rahm pasteurisieren\*.

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

Für Sauerrahmbutter: 4 Tropfen CaCl<sub>2</sub> („Käsereisalz“) und 1 Dosierlöffel Kultur (aus Erweiterungsset DerKäser) zugeben. Rahm 12-16 Stunden bei 21-17°C reifen lassen.



Butterer-Box mit Deckel verschließen. Ca. 5 min schütteln (Deckel halten!) bis sich Butterflocken bilden.



Buttermilch abgießen. Pasteurisieren\*, falls der Rahm nicht pasteurisiert war. Buttermilch kann auch zur fettarmen Milch dazu gegeben werden.



0,5 Liter kaltes Wasser einfüllen. Kurz schütteln. Wasser abgießen.



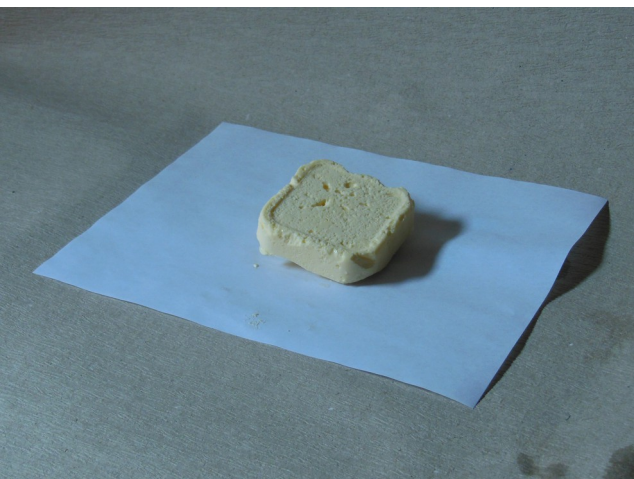
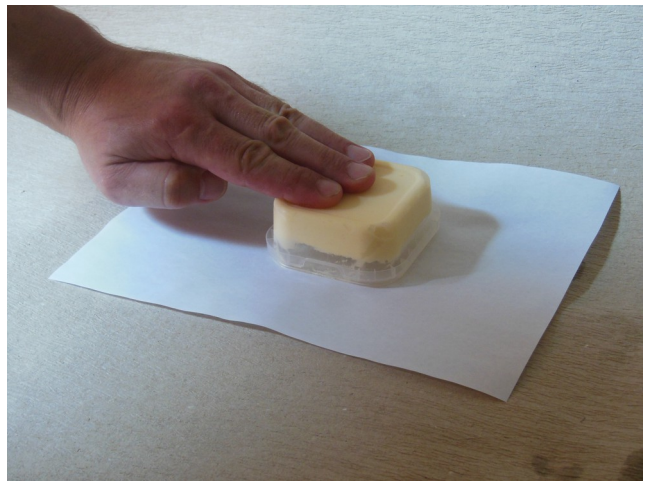
Butter kneten und zusammenschaben. Wasser rauskneten und abgießen. Nach Wunsch dabei etwas Öl, Salz oder Kräuter hinzugeben.



In den Becher geben und leicht pressen.



1 Stunde in den Kühlschrank.



Pergamentpapier beschriften. Butter aus Becher drücken und in Pergamentpapier einpacken. In den Kühlschrank. 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 und in die Box zurückschütten (Box vorher mit Wasser ausspülen). Bei Herstellung zum eigenen Verbrauch und bei hygienisch einwandfreier Rohmilch nicht zwingend erforderlich, vgl. [www.derbutterer.de/informationen](http://www.derbutterer.de/informationen)