



Verwendungszweck

Das Set DerButterer® dient der Gewinnung von Rahm (Sahne) aus Rohmilch (frischer Milch) und der Herstellung von Butter. Nebenprodukt ist Buttermilch. Die verbleibende fettarme Milch kann getrunken und/oder weiterverarbeitet werden. Aus 3,5 Liter Rohmilch können etwa 100 - 150 g Butter hergestellt werden (bei höherem Fettgehalt in der Rohmilch und bei nicht pasteurisiertem Rahm ist die Ausbeute höher).

Motivation

Mehr aus Milch.
Rahm und Butter
auf traditionelle Weise
Einfach Selber Machen.

Lieferumfang

Butterer-Box 4 Liter aus Kunststoff (mit Ausflussöffnung) mit Deckel
Käser-Box 4 Liter aus Kunststoff mit Deckel
Box 4 Liter aus Kunststoff mit Deckel
Absaugbogen aus Edelstahl
Silikonschlauch 40mm
Schlauchklemme aus Edelstahl
Teigschaber
Becher 125ml mit Deckel
Analogthermometer
Pergamentpapier (20 Stück)

Verwendung

- Als Transportbox für die Rohmilch
3,5 Liter Rohmilch gleich mit der Butterer-Box frisch beim Bauern zapfen und nach Hause bringen.
- Zum Aufrahmen
Die Butterer-Box für 12 h in den Kühlschrank stellen. Die Rohmilch rahmt natürlich auf.
- Zum Ablassen der fettarmen Milch
Durch den Absaugbogen wird die fettarme Milch vom Rahm getrennt. Außerdem kann so auch fettreiche Milch (für Doppelrahm-Frischkäse) gewonnen werden.
- Zum Buttern
Durch Schütteln des in der Butterer-Box verbliebenen Rahms bildet sich Butter.
- Zum Käsen (mit dem Erweiterungsset DerKäser)
Frischmilch, Rohmilch, fettarme oder fettreiche Milch kann damit zu Quark, Frischkäse, Magerquark oder Doppelrahm-Frischkäse weiterverarbeitet werden.

Zubehör

- Erweiterungsset DerKäser
Art.Nr. 100 201
- DieJoghurtbox
Art.Nr. 100 301
- Pergamentpapier bedruckt (50 Stück)
Art.Nr. 100 131

Daten

- Maße Box (LxBxH): 198x198x141 mm
- Temperatur max.: 85°C
- Alle Materialien: Lebensmittelecht
- Reinigung: Spülmaschinengeeignet
- Patent angemeldet



Rezept

Butter

Einfach Selber Machen mit dem Butterer

1. 3,5 Liter Rohmilch in die Butterer-Box zapfen.
2. In den Kühlschrank, 6-12 h warten.
3. Fettarme Milch ablassen.
4. Fettarme Milch pasteurisieren* und trinken oder Magerquark herstellen (mit Erweiterungsset DerKäser).
5. In der Box verbliebenen Rahm pasteurisieren* (nicht für Rohmilchbutter!).
6. Für Süßrahmbutter:
Rahm 4-8 h bei 21-17°C reifen lassen.
Für Sauerrahmbutter:
4 Tropfen CaCl₂ („Käseisalz“) und 1 Dosierlöffel Kultur (aus Erweiterungsset DerKäser) zugeben. Rahm 12-16 h bei 21-17°C reifen lassen.
7. Ca. 5 min. schütteln (Deckel halten!).
8. Buttermilch abgießen.
9. 0,5 Liter kaltes Wasser einfüllen, kurz schütteln, Wasser abgießen.
10. Butter kneten und zusammenschaben. Nach Wunsch dabei etwas Salz oder Kräuter hinzugeben.
11. In den Becher geben und 1 h in den Kühlschrank.
12. Butter aus Becher drücken und in Pergamentpapier einpacken.
13. Im Kühlschrank mind. 1 Woche haltbar.



**Bebilderte Anleitungen auf
www.derbutterer.de/Rezepte
 Kurzfilme auf unserem Youtube-Kanal**

Rezept

Fettreiche Milch

Einfach Selber Machen mit dem Butterer

1. 3,5 Liter Rohmilch in die Butterer-Box zapfen.
2. In den Kühlschrank, 6-12 h warten.
3. 1,5 Liter fettarme Milch ablassen oder 2,0 Liter fettarme Milch ablassen.
4. Fettarme Milch pasteurisieren* und trinken oder Magerquark herstellen (mit Erweiterungsset DerKäser).
5. Verbleibende 2,0 Liter fettreiche Milch pasteurisieren* und Doppelrahm-Frischkäse herstellen (mit Erweiterungsset DerKäser)



* 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