



Herstellung von Butter

Traditionell wird Butter aus dem Fett (Rahm oder Schlagsahne) hergestellt, das sich nach einer Weile auf der Milch absetzt. Durch Schlagen wird das Restwasser herausgetrieben und die Fetttröpfchen ballen sich zu größeren Klumpen zusammen, so dass letztlich die Butter als fast reines Fett erhalten wird.

Auch beim normalen Schlagen von Sahne kann es besonders bei heißem Wetter passieren, dass die Sahne zu Butter wird.

In diesem Versuch wird käufliche Schlag-
sahne verwendet. Mit homogenisierter
Milch ist ein derartiges Vorgehen nicht
möglich, da sich kaum noch Fett absetzt.
Eine Gewinnung einer größeren Rahm-
menge aus Rohmilch wäre zudem recht
aufwändig.

