

Alles in Butter.

Ein Stück Butter ist ein viereckiges Paket. Manchmal sieht sie aber auch ganz anders aus. Wenn man sie selbst macht, zum Beispiel. Dazu muss man auch gar nicht auf einer Bergalm wohnen. Wenn man sie dann noch mit frischen Kräutern vermischt, schmeckt sie einfach himmlisch. Besonders auf Ofenkartoffeln. Seid ihr schon hungrig? Na, dann nichts wie in die Küche.

Und das braucht man zum Buttern:



Ein Handrührgerät



Eine hohe Rührschüssel

Einen großen
Becher
gekühlte Sahne
(ausnahmsweise:
je mehr Fett,
desto besser)



Dazu passen Ofenkartoffeln ganz toll:

Einfach ein paar Stückchen Alupapier etwas einfetten und die gewaschenen Kartoffeln darin einwickeln. So werden sie **ca. 50 Minuten** (je nach Größe) bei **200 Grad** im Backofen auf einem Blech gegart.



Und was ist mit den Kräutern?

Die könnt ihr einfach klein schneiden und mit einer Gabel in die Butter einarbeiten. Danach noch einmal kühl stellen.



Ein Klacks selbst gemachte Kräuterbutter auf einer Ofenkartoffel – wow, das schmeckt klasse!

Und so geht's:

Die **Sahne** in die **Schüssel** geben und mit dem **Handrührgerät** schlagen, als wolltet ihr Schlagsahne machen. Für Butter braucht ihr nur etwas mehr Geduld. Also: weiterschlagen. Dann bilden sich irgendwann Flocken. Ihr schlagt aber immer noch weiter. Dann löst sich Flüssigkeit (Vorsicht, das spritzt!). Zurück bleibt ein Butterklumpen. Den könnt ihr jetzt für eine halbe Stunde kühl stellen und dann noch etwas restliche Flüssigkeit herauskneten. **Fertig ist die Butter!**

