

Füllen Sie 300 ml Doppel- oder Schlagsahne mit Raumtemperatur (nicht gekühlt) in das Butterfass und drehen Sie anschließend den Deckel fest auf das Glas.

Drehen Sie für ca. 10 Minuten am Kurbelgriff. Schlagen Sie die Sahne solange bis sie anfängt sich zu separieren.

Die Sahne wird dabei dicker und verwandelt sich in Butter. Gleichzeitig trennt sich die Butter von der Buttermilch. Die übrig gebliebene Buttermilch eignet sich zum Trinken und ist zugleich perfekt für die Herstellung von Pfannkuchen!

Geben Sie die fertige Butter in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser, drücken Sie die restliche Buttermilch mit den Kilner Butterbrettchen aus. Für leckere Kräuter- oder Knoblauchbutter fügen Sie anschließend einfach Kräuter oder Gewürze hinzu.