

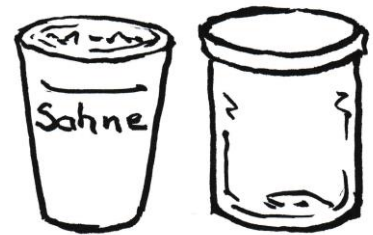
## 13. April! Butter schütteln

Ist euch die Butter ausgegangen, aber ihr habt noch etwas Schlagsahne im Kühlschrank?

Dann mach doch heute einmal selber Butter für das Familien-Frühstück.

### Du brauchst:

- 1 kleines Glas mit Deckel (zum Beispiel ein leeres Marmeladenglas)
- Flüssige Sahne



Gieße etwas Sahne in das Glas und schraube den Deckel fest zu. Jetzt musst du kräftig schütteln. Nach einer Weile merkst du, dass die Sahne immer fester wird – es ist Schlagsahne entstanden. Wenn du noch weiter schüttelst, dann wird die Masse irgendwann sehr schlagartig fest und es setzt sich eine wässrige Flüssigkeit ab. Der „Klumpen“ in deinem Glas ist tatsächlich leckere Butter. Gieße die Flüssigkeit ab und genieße die eigene Butter auf einem köstlichen Butterbrot.

### Warum wird die Sahne zu Butter?

Bei der flüssigen Sahne schwimmen kleine Fett-Tröpfchen in Wasser. Die Fett-Tröpfchen sind dabei von einer Art „Hülle“ umgeben. Diese Hülle besitzt eine ölliebende und eine wasserliebende Seite. Durch diese Umhüllung können sich die Fett-Tröpfchen dauerhaft in der wässrigen Lösung aufhalten.

Durch das Schütteln oder schlagen (mit einem Mixer) werden diese Fett-Tröpfchen zusammengebracht. Die schützende Hülle wird zerstört und die Tröpfchen können sich aneinander lagern. Butter ist entstanden.

