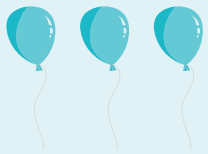


## Experimente aus der Küche

### „Alles in Butter“



#### Du brauchst:

- ein gut verschließbares Schraubglas
- 100 ml kaltes Schlagobers
- einen Löffel
- ein sauberes Stoffgeschirrtuch

#### Probiere es aus!

Fülle das kalte Schlagobers in dein Schraubglas und verschließe es gut mit dem Deckel. Schüttle nun das Glas auf und ab. Teile dir deine Kraft gut ein, es dauert ca. 5 Minuten, bis du ein Ergebnis siehst. Falls du eine Pause machen möchtest, stelle das Glas in den Kühlschrank, damit dein Schlagobers nicht zu warm wird. Schüttle nach deiner Pause weiter. Nach einiger Zeit des Schüttelns setzt sich ein feinkörniger Feststoff ab, der in einer milchigen Flüssigkeit schwimmt. Schüttle weiter! Was passiert?

#### Was passiert?

Nachdem du weitergeschüttelt hast, ist dein feinkörniger Feststoff zu einem Klumpen geworden. Der Klumpen ist Butter und die Flüssigkeit, in der der Klumpen schwimmt ist Buttermilch. Du kannst die Butter nun mit dem Löffel herausholen und auf dein Stoffgeschirrtuch legen. Deine Butter ist fertig.

Als du dein Glas geschüttelt hast, ist aus dem Schlagobers Butter und Buttermilch geworden. Wie du sicher schon weißt, mischen sich Fett und Wasser normalerweise nicht. Bei Schlagobers ist das etwas anders, die Fettteilchen sind hier so klein und verteilen sich ganz fein im Wasser und entmischen sich darum nicht. Durch das Schütteln haben sich die kleinen Fettteilchen gefunden und sind zu einem Klumpen zusammengekommen – der Butter. Die milchige Flüssigkeit, die übrig geblieben ist, heißt Buttermilch. Diese schmeckt ganz anders als die Buttermilch, die du kaufen kannst.