

48160

D

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.

NL

Giet 300 ml dubbele room of slagroom op kamertemperatuur (niet gekoeld) in de karnton en draai vervolgens het deksel stevig op de pot.

Draai de zwengel ongeveer 10 minuten. Klop de room op tot hij begint te stijfkloppen.

Tijdens dit proces wordt de room dikker en verandert in boter. Tegelijkertijd scheidt de boter zich van de karnemelk. De overgebleven karnemelk is geschikt om te drinken en tegelijk perfect voor het maken van pannenkoeken!

Doe de afgewerkte boter in een kom met ijskoud water, knijp de resterende karnemelk eruit met de Kilner botervlootjes. Voor heerlijke kruiden- of knoflookboter, voegt u gewoon kruiden of specerijen toe.

FR

Versez 300 ml de crème double ou de crème fouettée à température ambiante (non réfrigérée) dans la baratte, puis fermez hermétiquement le couvercle sur le pot.

Tournez la manivelle pendant environ 10 minutes. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle commence à se séparer.

Au cours de ce processus, la crème s'épaissit et se transforme en beurre. Au même moment, le beurre se sépare du babeurre. Le babeurre restant peut être bu et est en même temps parfait pour faire des crêpes !

Mettez le beurre fini dans un bol d'eau glacée, pressez le babeurre restant avec les planches à beurre Kilner. Pour obtenir un délicieux beurre aux herbes ou à l'ail, il suffit d'ajouter ensuite des herbes ou des épices.



Kilner