

FAQs

Meine Sahne wird nicht zu Butter?

Stellen Sie sicher, dass die Sahne Raumtemperatur hat. Sie können die Butter auch im Butterfass lassen und für eine weitere gute Stunde anwärmen lassen um diese dann zu Butter zu schlagen. Stellen Sie sicher, dass Sie Schlagsahne, Vollrahm- oder Doppelrahm-Sahne verwenden.

Meine Butter ist auch nach 10 Minuten noch nicht fest?

Die Länge der Herstellung mag aufgrund von verschiedenen Faktoren variieren beispielsweise die Raumtemperatur oder Konsistenz der Sahne. Unser Tipp lassen Sie die Butter noch etwas ruhen und schlagen Sie diese dann noch einmal weiter – manchmal dauert es ein wenig länger.

Wie lange ist die Butter haltbar?

Im Kühlschrank hält sich die Butter bis zu 2 Wochen.

Wie kann ich mein Butterfass reinigen?

Das Glas ist spülmaschinengeeignet. Der Deckel mit Rührmechanismus sollte mit der Hand in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Lassen Sie diesen vollständig an der Luft trocknen. Füllen Sie niemals kochendes Wasser direkt ins Glas.



For more information on Kilner® and other items in the butter range please visit www.kilnerjar.co.uk



Infos Zu Butter:

Cremige Butter entsteht durch das Rühren von frischer Schlagsahne. Durch das Rühren separiert sich das Butterfett von der Buttermilch. Mit dem Butterfass von Kilner geht dies besonders einfach. Sie benötigen nur das Butterfass und 300 ml Sahne mit Zimmertemperatur (ca. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen).

In dieser Anleitung finden Sie eine leicht verständliche Schritt-für-Schritt-Anleitung, die Ihnen die Butterherstellung zu Hause erleichtert. Sie finden auch praktische Rezepte zum Verfeinern Ihrer Butter sowie ein köstliches Rezept für Obstkuchen mit Buttermilch. Im hinteren Teil des Anleitung finden Sie Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen, um Ihnen den Einstieg zu erleichtern.

Schritte Zur Eigenen Butterherstellung

300 ml Sahne ergeben 120 Gramm frische Butter.

Das Kilner Butter Fass So Einfach Funktioniert Es:

1. Sahne Einfüllen.

Reinigen Sie das Butterfass vor der ersten Benutzung gründlich. Füllen Sie 300 ml Doppel- oder Schlagsahne mit Raumtemperatur (wichtig: bei Raumtemperatur wird die Butter cremiger und schneller fest) in das Butterfass und drehen Sie anschließend den Deckel fest auf das Glas.

2. Einfaches Schlagen Dank Drehkurbel.

Drehen Sie für ca. 10 Minuten am Kurbelgriff. Schlagen Sie die Sahne solange bis sie anfängt sich zu separieren. Drehen Sie den Griff, um den Rührvorgang zu starten. Sie werden feststellen, dass die Sahne nach ein paar Minuten zu schäumen beginnt. Nach 5-6 Minuten wird die Sahne eindicken. Nach 8-10 Minuten wird die Sahne dicker – nicht aufgeben, sie ist fast fertig. Nach 10-12 Minuten werden Sie feststellen, dass die Drehkurbel schwer zu bändigen ist, dann wird es plötzlich leichter. Und wenn Sie dann in Ihr Glas schauen, werden Sie sehen, dass die Sahne blassgelb geworden ist und sich in Butter und Buttermilch getrennt hat.

3. Trennen Sie Nun Die Butter.

Nehmen Sie den Deckel vom Butterfass und gießen Sie die Buttermilch vorsichtig in ein Trinkglas. Die Buttermilch ist ähnlich wie Magermilch (Sie können sie z. B. für leckere Fruchtscones oder Pfannekuchen verwenden (siehe Rezepte). Geben Sie die Butter in eine Rührschüssel und gießen Sie kaltes Wasser darüber. Sie können Eis in das Wasser geben, um den Vorgang zu vereinfachen. Formen Sie die Butter sanft mit sauberen Händen und drücken Sie sie aus, um die Buttermilch zu entfernen. Wiederholen Sie den Vorgang zweimal.

4. Aromatisieren Sie Ihre Butter.

Für gesalzene Butter: Streuen Sie etwas Meersalz (nach Geschmack) über die Butter und verrühren Sie die Butter gründlich mit den Butterbrettchen (nicht enthalten). Die Butterbrettchen eignen sich bestens um die Butter in eine quadratische oder rechteckige Form zu bringen. Auch Knoblauch, Kräuter, Chilli und vieles mehr eignen sich perfekt um der frischen Butter einen besonderen Geschmack zu verleihen. Weitere Rezepte finden Sie auf der Rückseite.

5. Aufbewahrung Von Butter.

Die frische Butter lässt sich ideal in Bienenwachstüchern oder in der Butterdose aufbewahren. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Butter für ca. 2 Wochen.



Butterfass

Rezept- Und Bedienungsanleitung



Frische Kräuterbutter

1. Erstellen Sie zunächst die Butter nach Anleitung.
2. Sobald die Butter ihre gewünschte Konsistenz erhalten hat, gießen Sie die dabei entstandene Buttermilch ab.
3. Entnehmen Sie die fertige, frische Butter und mischen Sie ½ Päckchen TK Kräuter (8-Kräutermischung) aufgetaut und eine ½ ausgepresste Knoblauchzehe hinzu.
4. Abschließend salzen Sie die Butter nach Ihrem Geschmack und bringen diese in Form.
5. Fertig - nun können Sie die frischerstellte Kräuterbutter genießen.

Zimt-Honig Butter

Zutaten:

120 g Ungesalzene Butter
60 g Honig
1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
Prise Salz

Zubereitung:

1. Stellen Sie die Butter wie in den Schritten 1-3 her, stellen Sie sicher, dass Ihre Butter Zimmertemperatur hat und frei von überschüssiger Buttermilch ist. Geben Sie dann die Butter in eine Schüssel und fügen Sie den Honig, den Zimt und das Salz hinzu.
2. Verwenden Sie Ihre Kilner® Butterbrettchen (nicht enthalten), um alle Zutaten zu vermischen. Ihre Butter ist nun servierfertig. Servieren Sie sie sofort oder decken Sie sie mit Wachspapier ab und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. Innerhalb einer Woche verbrauchen.

Parmesan, Basilikum, Tomaten Butter

Ideal für Crackers oder zur Käseauswahl.

Zutaten:

120 g Ungesalzene Butter
4 Teelöffel frischgeriebenen Parmesan
8 zerkleinerte Basilikumblätter
1 Teelöffel fein gehackte sonnengetrocknete Tomaten
Prise Salz

Zubereitung:

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Butter Zimmertemperatur hat und frei von überschüssiger Buttermilch ist.
2. Geben Sie Ihre Butter in eine Schüssel und fügen Sie Parmesan, Basilikum, sonnengetrocknete Tomaten und eine Prise Salz hinzu.
3. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander und achten Sie darauf, dass alles gut vermengt wurde.
4. Die Butter ist nun fertig - bereit zum sofortigen servieren oder um sie abgedeckt im Kühlschrank aufzubewahren. Die Butter hält sich im Kühlschrank für ca. eine Woche.

Vegane Butter

Die Herstellung Ihrer eigenen hausgemachten veganen Butter ist eine großartige Alternative zur vorgefertigten Variante. Das Tolle an diesem Rezept ist, dass diese hausgemachte Butter genauso wie normale Butter verwendet werden kann. Sie ist streichfähig und kann sogar zum Backen verwendet werden!

Zutaten:

4 Esslöffel Mandelmehl	120 ml flüssiges, unraffiniertes Kokosöl
5 Esslöffel ungesüßte Mandelmilch	½ Teelöffel Kurkuma (optional - das ügt verleiht hizu Farbe)
1 Teelöffel Hefepulver	
½ Teelöffel Salz	Mögliche Geschmacksvarianten:
½ Teelöffel Apfelessig	1 TL Zitronensaft, eine Handvoll Schnittlauch / Petersilie
2 Esslöffel Olivenöl	

Zubereitung:

1. Füllen Sie zunächst Mandelmehl, Mandelmilch, Salz, Hefe und Apfelessig in das Butterfass und vermischen Sie die Zutaten zu einer Flüssigkeit.
2. Anschließend fügen Sie das flüssige Kokosöl und Olivenöl ein und mischen es unter bis sie eine dickflüssige Masse erhalten glatt sind. Fügen Sie optional Kurkuma hinzu, um der Butter Farbe zu verleihen.
3. Fügen Sie in diesem Stadium alle Aromen hinzu, die Sie wünschen.
4. Drehen Sie nun die manuelle Kurbel bis die Milch die Konsistenz von Butter erreicht hat (ca. 10 Minuten).
5. Stellen Sie die fertige Butter für 4 bis 6 Stunden in den Kühlschrank - damit sie fest wird.

Chilli-Limetten-Butter

Perfekt zu gegrilltem Lachs

Zutaten:

115g frische Ungesalzene Butter
½ TL feine Chilliflocken
2 TL feine Limettenschale
Etwas Limettensaft
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Sorgen Sie dafür, dass die Butter Raumtemperatur hat und frei von den Resten der Buttermilch sind.
2. Geben Sie die frische Butter in eine Schale und fügen Sie die anderen Zutaten: ½ TL feine Chilliflocken, feine Limettenschale, Limettensaft und Salz hinzu.
3. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander und lassen Sie diese anschließend ein wenig ruhen.
Danach nochmal vermischen und anschließend probieren und ggfs noch etwas mehr der gewünschten Zutaten hinzufügen.
4. Anschließend bringen Sie die Butter in die gewünschte Form. Sie ist nun fertig zum Servieren.