

### Rezept 3: Aus Ram gëtt Botter

An der Mëllech ass Fett. Dat Fett ass d'Ram. Um Haff huet d'Mimi eng Zentrifug fir d'Ram séier vun der Mëllech ze trennen, fir da Botter ze maachen. Du kanns awer och ganz einfach doheem Botter maachen.



#### Du brauchst:

100-200 ml Ram, 1 Shaker oder e Glas mat Schrauwendekel

#### Dat muss du maachen:

1. Schëtt d'Ram an däi Shaker a maach den Deckel gutt fest zou.
2. Lo ass Muskelkraaft an den Äerm gefrot! Rësel de Shaker ganz fest.
3. Am Ufank héiers du nach e Geräisch am Shaker. Dann gëtt et ganz roueg am Shaker. Lo hues du Schlagsan.
4. Rësel ganz fest weider, bis erëm e Geräisch am Shaker ass.
5. Lo gesäis du schons de Botter, deen an enger Flësegkeet schwëmmt.



(Fotoen © Biohaff Witry)

6. Schëtt d'Flëssegkeet virsiichteg an e Glas.
7. D'Botterbull kanns du op en Teller kippen an direkt op enger Schmier schmaachen.



D'Flëssegkeet an där de Botter schwëmmt heescht Bottermëllech, an ass ganz gesond an erfrëschend fir ze drénken.

Interessant ze wëssen:

Fir 1 Kilo Botter, brauchst du 2,5 Liter Ram.

Fir 1 Liter Ram brauchst du 10 Liter Mëllech.

Wéivill Liter Mëllech brauchst du da fir 1 Kilo Botter?



(Fotoen © Biohaff Witry)