



Schlagrahm und Butter – Aus flüssig wird fest

Nährwert

ca. 1370 kJ (334 kcal) pro 100 ml Vollrahm

ca. 3070 kJ (746 kcal) pro 100 g Butter

Kochutensilien

- Handrührgerät oder Schwingbesen
- kalter Metallbehälter
- Sieb
- sauberes Küchentuch
- Form

Zutaten

Menge

etwas

Zutat

flüssiger Schlagrahm mit >30% Fettanteil aus dem Kühlschrank

Knallzucker (optional für den Schlagrahm)

Vorgehen Schlagrahm



Schritt 1

Flüssigen Schlagrahm mit $>30\%$ Fettanteil aus dem Kühlschrank im Metallbehälter schlagen bis er zu festem Schaum wird - der Schlagrahm verdoppelt in etwa sein Volumen; steifer Schlagrahm kann kopfüber gehalten werden



Schritt 2

Knallzucker am Schluss dazugeben

Vorgehen Butter



Schritt 1

Flüssigen Schlagrahm mit $>30\%$ Fettanteil aus dem Kühlschrank im Metallbehälter schlagen bis kleine gelbe Flocken entstanden sind.□



Schritt 2

Masse über ein Sieb geben und in sauberem Tuch auspressen, Buttermilch in einer Schüssel auffangen. Butter evtl. in eine Form streichen.



Tipps

Lecker

Schlagrahm mit frischen Beeren verspeisen.

Auch lecker

Butter auf frischem Brot und mit Schnittlauch verspeisen.

Echter Rahm

Nur Rahm mit einem Fettgehalt ab etwa 30% lässt sich aufschlagen und wird als Schlagrahm, Schlagsahne oder Schlagobers bezeichnet.

Gedrückt, nicht geschlagen

Bei Sahnesiphons und Sprühdosen wird Rahm mit Hilfe eines Treibgases - vor allem Kohlendioxid und Lachgas - durch eine Düse gedrückt und dabei aufgeschäumt. Der so hergestellte Schlagrahm hat ein grosses Volumen, ist aber meist weniger standfest.



Warum wird Rahm fest?

Ob es mit
Luftblasen zu
tun hat?

