

# **Bedienungsanleitung für handbetriebene Kleinbuttermaschine**



Bitte lesen und beachten Sie die nachfolgende Bedienungsanleitung um einen sicheren Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten. Bitte verwahren Sie Bedienungsanleitung gut auf.

**Hinweis: Der Rahmbehälter ist aus Glas gefertigt, der bei unsachgemäßer Verwendung zerbrechen kann. Die Buttermaschine gehört nicht unbeaufsichtigt in Kinderhände.**

## Zusammenbau

Schrauben Sie das Oberteil vorsichtig auf den Glasbehälter. Achten Sie darauf, dass das Gewinde nicht beschädigt wird und wenden Sie geringen Kraftaufwand an. Für diesen Schritt wird kein Werkzeug benötigt.

## Erste Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie das Oberteil durch vorsichtiges drehen entgegen dem Uhrzeigersinn
2. Füllen Sie den Glasbehälter mit Rahm (Rezept siehe unten)
3. Schließen Sie das Gerät, indem Sie das Oberteil vorsichtig aufsetzen und im Uhrzeigersinn fest drehen
4. Drehen Sie die Handkurbel (Infos finden Sie weiter unten in dieser Anleitung)

## Reinigung

Reinigen Sie alle Teile der Buttermaschine unter fließendem, warmen Leitungswasser. Nur der Glasbehälter kann im Geschirrspüler gereinigt werden!

## Eigene Butter herstellen

In wenigen und einfachen Arbeitsschritten können Sie Ihre eigene Butter herstellen. Befolgen Sie die einzelnen Arbeitsschritte wie nachfolgend beschrieben.

## Grundlagen zur Butterherstellung

Butter wird meistens aus Rahm hergestellt. Der Rahm wird üblicherweise aus Kuh Milch erzeugt. Sie können handelsüblichen Rahm aus der Kühltheke Ihres Lebensmittel Händlers verwenden.

Der Rahm wird dann in einer Buttermaschine verarbeitet. Das Rührwerk sorgt dafür, dass die Fettkügelchen im Rahm platzen. Das Milchfett verbindet sich zur Butter.

Butter besteht zu 16 % aus Wasser, 82 % aus Fett und zu 2 % aus anderen, nicht auf Fett basierende Bestandteile.

Gesalzene Butter hat einen Salzanteil zwischen 0,5 und 3 %.

## Das Buttern und der Rahm

Der Rahm benötigt einen Fettgehalt von **min. 30%**. Wird der Rahm gekauft, ist ein Fettgehalt von 36% optimal.

Bei der Butterherstellung sollte das Glas eine Temperatur von optimal 10°C-14°C haben. Der Rahm selbst sollte bei einer Temperatur zwischen 18°C bis 19°C liegen. Ist die Temperatur zu hoch, wird der Vorgang der Butterung verhindert. Wenn die Temperatur des Rahmes zu niedrig sein sollte, können Sie nur Schlagsahne herstellen. Nehmen Sie deshalb Ihren Rahm ca. 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank, um dann die perfekte Temperatur zu haben.

1. Gießen Sie die Sahne in den Glasbehälter und schließen Sie den Mechanismus.
2. Betätigen Sie nun die Kurbel, durch das Glasgefäß wird die Veränderung der Konsistenz gut sichtbar.
3. Da die Sahne immer dicker und fester wird, erhöht sich auch der Widerstand beim Kurbeln. Drehen Sie nun etwas sanfter und langsamer.
4. Ihre Butter ist fertig, wenn der Widerstand der Kurbel so groß ist und Sie diese nicht mehr bewegen können.

5. Abhängig von der Menge und Temperatur des Rahmes dauert das Buttern zwischen 3 und 30 Minuten.

#### **Das Waschen der Butter**

Beim Waschen der Butter trennen Sie diese von der Molke. Sie erhalten dadurch eine gute Qualitätsbutter mit einer längeren Haltbarkeit.

Geben Sie die Butter in ein Sieb. Waschen Sie Ihre Butter unter kaltem Leitungswasser mit knetenden Bewegungen solange ab, bis das Restwasser klar und frisch aussieht. Es empfiehlt sich dabei Handschuhe zu tragen.

Danach trocknen Sie die Butter mit Küchentüchern.

#### **Das Kneten der Butter**

Durch das Kneten erhalten Sie eine homogene Konsistenz der Butter und entfernen den letzten Rest der Molke.

Geben Sie dazu Ihre gewaschene Butter in eine Schüssel, wahlweise ist eine in Wasser getränkte Holzschale zu bevorzugen. Kneten Sie mit den Händen oder mit einem ebenfalls in Wasser eingeweichten Holzlöffel.

#### **Nützlicher Tipp:**

Während des Knetens können Sie Salz und Gewürze nach Ihren geschmacklichen Vorlieben beimengen. Verwenden Sie reines, weißes und ausgetrocknetes Salz. Es erhöht auch gleichzeitig die Haltbarkeit Ihrer Butter.

#### **Das Formen der Butter**

Zuletzt geben Sie Ihrer Butter noch eine individuelle Form. Dabei sollten Holzformen speziell für Butter bevorzugt werden. Diese müssen vorher gut in frischem, klarem Wasser eingeweicht werden.

Wenn Sie die Butter in Form gebracht haben, stellen Sie die Butterformen zum Aushärten in den Kühlschrank.

#### **Allgemeine Verbraucherhinweise und Hygiene**

Arbeiten Sie nur mit gut gereinigten Händen oder tragen Sie Einmalhandschuhe.

Die ideale Lagerungstemperatur von Butter im Kühlschrank liegt zwischen 5°C und 6°C. Die Butter wickeln Sie professionell zur Aufbewahrung in fett abweisendes Wachspapier. Butter absorbiert leicht Gerüche und sollte aus diesem Grund verschlossen aufbewahrt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Gerät.

#### **Beratung / Verkauf:**

Breuer-Versand  
Inh. Werner Breuer  
Pfarrkirchner Str. 16  
D-84364 Bad Birnbach

Telefon: +49-(0) 85 63 / 8 15 97 29  
Fax: +49-(0) 85 63 / 8 15 97 28  
E-Mail: [service@breuer-versand.de](mailto:service@breuer-versand.de)  
Web: [www.breuer-versand.de](http://www.breuer-versand.de)