

Buchweizentorte mit Himbeeren

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Milchprodukt

Butter

Buttermilch

700 g süße Sahne ;30% Fettgehalt

300 g saure Sahne ;30% Fettgehalt

- ("Schmand")

* Das ergibt etwa:

600 g ;Buttermilch

400 g ;Butter

Sahne und saure Sahne in eine Schüssel geben und solange schlagen bis sich das Fett in der Sahne zusammenklumpt. Das dauert eine ganze Weile. Danach das Fett (Butter) herausnehmen und in kaltem Wasser auswaschen und nach belieben formen.

Die Flüssigkeit die dann übrig bleibt, ist Buttermilch. Je mehr saure Sahne desto saurer wird auch die Buttermilch.