

## Hausmacher - Bauernhandkäse

Kategorien: Küche, Eingemachtes, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Quark
30	Gramm	Salz
1/2	Essl.	Kümmel

### Anleitung:

Der gut ausgepresste trockene Quark wird mit Salz und Kümmel gut vermischt und daraus ca. 14 kleine Bällchen geformt und flachgedrückt.

Diese werden auf ein Brett gesetzt und deckt sie mit einem Tuch ab. Man läßt sie so lange stehen bis man einen Fingerabdruck nicht mehr sieht und die Oberfläche glasig ist. Nun setzt man sie in einen Steiguttopf oder Porzellantopf und bedeckt sie mit einem essiggetränktem Tuch, das jeden Tag neu ausgewaschen werden muß und neu getränkt werden soll.

Bei einer größeren Menge Käschen ist ein umsetzen nach ca. 3-4 Tagen erforderlich. Sobald die Käschen weich werden, ist der Reifegrad erreicht und können verwendet werden.

Reifezeit: Im Sommer ca. 5-6 Tage ; Im Winter: ca. 8 - 10 Tage