

Quark - die Einfache Herstellung

Kategorien: Käse, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

- 2 Ltr. Milch sauer werden lassen oder fertige 2 l Dickmilch kaufen
- 1 Ltr. Milch gibt etwa 300 - 350 g Käsematte(Quark)
(Man kann das sauerwerden beschleunigen indem Man
- 1 Essl. Zitronensaft an die Milch gibt und diese über Nacht stehen lässt)
Man schätzt das natürliche dickwerden der Milch Dauert etwa 16 Stunden
Tip:

MACHEN SIE IHREN HAUSMACHER HANDKÄSE MAL SELBST

Anleitung:

Die Dickmilch wird erhitzt(nicht zu heiß ca. 50 Grad C.), sodaß sich die Molke von der Käsemasse trennt. Abkühlen lassen und in einem feinen Sieb ca. 12 Stunden abtropfen lassen. Man kann ein Leinentuch dafür nehmen oder eine Mullwindel. Zur Weiterverarbeitung als Kuchenquark streicht man die abgetropfte Käsemasse durch ein feines Sieb. fertig