

## Kaese-seminar, Teil 13 Kaese-pflege waehrend der Reifung

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

*KAESE*

---

### Anleitung:

jetzt kriegt ihr den Rest! die letzte Folge! Kaese-pflege waehrend der Reifung Der Cresznca ist der unproblematische von allen, da waehrend der Reifung im Kuehlschrank kaum Schimmel auftritt. Beim Allgaeuer Bauernkaese und beim Tillsiter wird das ganze mit Kaesewischen verhindert, bzw. gestoppt. Ab dem 6 Reifungstag wird der Kaese mit kaltem Wasser und unter zu Hilfenahme des Handballen und der Finger kraeftig gewischt und gesaeubert. Vor dem Verzehr mit warmen Wasser reinigen. Falls es mal vorkommt, dass der Camembert keinen Weiss-schimmel bildet, einfach den Fremdschimmel wegwischen. Das verhindert allerdings auch, dass der Weiss-schimmel waechst. So den Kaese einfach als Allgaeuer Bauernkaese verwenden. So das war's ! Wenn jemand noch Fragen hat einfach ins Brett damit, oder mich anschreiben per Nm