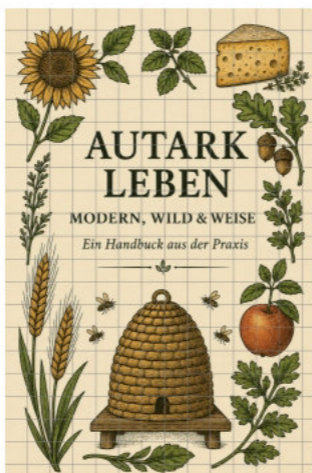


Frischkäse selber machen



Frischkäse selber herstellen

Das benötigst du:



Zutaten:

- 1 Rührchen Beugel 10
- 5 Liter Milch (Rohmilch vom Bauern oder Milchtankstelle, Frischmilch, pasteurisierte Milch oder Milchpulver, von der Verwendung von UHT-Milch wird abgeraten)

Material:

- 1 Topf mind. 5 Liter
- 1 Schöpfkelle
- 1 Thermometer
- 3 Abtropfschalen
- 3 Auffangschalen mit Deckel
- 1 Eimer 5 Liter mit Deckel
- 30 Käseformen
- 5 6er-Schalen mit Deckel
- 1 Wärme-/Reifeschrank

Hinweis: Material
vorher gründlich säubern !!!

Zubereitung:

- 1) für Rohmilch: auf ca. 80°C erhitzen und anschließend auf 30°C abkühlen lassen
andere Milcharten: auf 30°C erhitzen



- 2) die Milch in den Eimer geben, den Inhalt des Röhrchens Beugel 10 einrühren und ca. 2 Minuten vorsichtig rühren, den Deckel schließen.



3) 20-24 Stunden bei ca. 21°C
gerinnen lassen.



4) je eine Abtropfschalen auf eine
Auffangschale setzen und jeweils 10
Frischkäseformen in die
Abtropfschalen stellen.

Den Frischkäse mit der Schöpfkelle
in die Käseformen füllen und ca. 30
Minuten bis 2h abtropfen lassen.



5) je 6 Käseformen in eine 6er-Schale stellen und mit dem Deckel schließen.
In den Kühlschrank stellen und innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.



Probier Frischkäse in allen Variationen: natur, mit Konfitüre, Honig, Rohrzucker oder mit frischen Kräutern, mit Gewürzen.....
Lass deiner Fantasie und deinem Geschmack freien Lauf.
bon appetit



Jörg & Angèle Brehme
Pfalzstrasse 41
53947 Nettersheim

Telefon: 02486-8027560
E-Mail: Joerg@Brehme.org
Webseite: www.joerg.brehme.org