

Quarkherstellung ala Solar55

aus :

1 l kuhfrischer Milch mit unbekanntem Fettgehalt

Aus Einkaufstechnischen Gruenden muss Solar vom Idealrezept auf eine Version zurueckgreifen,
die zwar im exakten Sinne keinen Quark als Endprodukt hat,
weil die natuerliche Saeuerung fehlt,
aber dem Produkt Quark sehr sehr nahe kommt.

Also, ich nehme 2 Lieter frische Kuhmilch (was anderes bekommen wir hier nicht),
und koche diese ordentlich ab.

In die noch heisse Milche gebe ich dann den Saft von 2 oder 3 Limonen.

Wenn man Glueck hat beginnt die Milch sofort das Ausflocken an.

Wenn nicht muss man warten bis die Milch kalt ist,

gibt noch einmal Limonensaft dazu und erhitzt die Milch ganz vorsichtig.

Dabei kann man dann bereits bemerken wie sich dicke Brocken in der Milch bilden.
Nun die Milch kalt werden lassen.

Dann das Ganze in ein feines Sieb mit einem Mulltuch darin giessen und das Tuch ueber dem Milchkuichen zusammenfalten.

Einen Teller auf die Masse und etwas zum beschweren.

(ich nehme dazu immer meinen moerser aus Stein).

Das ganze ueber Nacht stehen lassen, und am naechsten Tage die Milchmasse, aus dem Tuch entfernen.

Wenn man nun einen Quark daraus machen will den man einfach so essen moechte,
gehe man hin und setze noch ein paar loieffel Sahne oder Milch dazu, und das ganze gut in einer Kuechenmaschine durchgeruehrt bis alles saemig ist.

Zum Kuchen backen habe ich diesen Quark so verwendet wie er war.

und das Ergebnis war ein Kaesekuchen der einem mit echtem Quark Geschmacklich in nichts nachsteht.