

Quarkherstellung

aus :

**1 l Milch mit 3,5% Fett und
1 l Dickmilch**

Milch und Dickmilch in ein flaches Gefäß geben.
kurz durchrühren und nun über Nacht an einem warmen Ort
(Nähe der Heizung, Ofen) stehenlassen.
Am nächsten Tag den Topf auf eine leicht vorgeheizte, abgeschaltete Herdplatte
stellen oder in die Mitte des Backofens, der kurz auf 50 Grad aufgeheizt, dann wieder
abgeschaltet wurde.

Die Milchmischung muß etwa 30 Minuten lang auf Körperwärme gebracht werden,
damit sich der sogenannte "Bruch"-der Käsekörper - von der Molke trennt.
Wird die Mischung zu heiß, gerät der Quark zum Kochkäse,
wird trocken und bröckelig.

Mit der Fingeprobe kann man selbst sehr leicht feststellen, wann die beste
Bruchtemperatur erreicht ist. Jetzt auf keinen Fall mehr erwärmen.

Legen Sie ein Sieb mit einem feinen Mulltuch aus, das Sie vorher mit klarem Wasser
gut ausgewaschen und danach ausgewrungen haben.

Nicht vergessen: das Sieb über einen Topf hängen.

Wenn die Molke abgelaufen ist, decken Sie das Mulltuch über die Quarkmasse und
beschweren sie mit einem kleinen Teller und einem Gewicht obendrauf,
damit sie fest wird und Form erhält.

Das dauert ca. 3 Stunden. Erst danach lösen Sie sie vorsichtig aus dem Tuch: etwa 300
g Quark haben Sie erhalten, ein duftendes, frisch-säuerliches Wertstück aus eigener
Produktion, das köstlich schmeckt,
aber auch - Vorsicht- mit etwa 24 Prozent mehr Fettgehalt hat als der gekaufte
Magerquark.

Die Molke die aus dem Quark herausrinnt bitte nicht wegschütten !!

Molke ist ein sehr wehrvolles Material.
im Sommer z.B. ein Glas Molke, ein paar Spritzer Zitrone und Zucker je nach
Geschmack ergeben ein wunderbares Erfrischungsgetränk.

Auch damit kann man sehr gut experimentieren.