



Zutaten

500 ML	Milch
1 TL	Salz
3 EL	Buttermilch
12	Lab

Verfasst von: Martha Neumaier

Zubereitung

1. Zuerst wird die Milch gesalzen und auf 32° C erwärmt (Thermometer verwenden!). Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, Buttermilch sowie 100 ml kaltes Wasser, vermischt mit 12 Tropfen Lab, gut einrühren.
2. Diese Mischung muss nun mindestens 1 bis 1 ½ Stunden stehen, bis die Milch gut gestockt ist. Danach wird die gestockte Masse mit einem Messer in Würfel geschnitten und nochmals 20 bis 30 Minuten stehen gelassen, damit sich die Molke gut absetzen kann.
3. Den Käsebruch in eine Frischkäseform heben und in der Form 10 bis 12 Stunden abtropfen lassen, danach den Käselaiab umdrehen und weitere 10 bis 12 Stunden abtropfen lassen.
4. Schon ist der Frischkäse fertig und kann z.B. in Kräutern oder Gewürzen gewälzt oder auch in Öl eingelegt werden.