

CREMIGER QUARK SELBST GEMACHT

Schwierigkeit: einfach / ca. 20 Min. Arbeitszeit

Cremigen Quark selber machen, ist gar nicht schwer und passt perfekt zu jedem Frühstück. Wir zeigen dir, wie du den Quark schnell und einfach nachmachen kannst.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

2 l Frischmilch (wichtig: Keine H-Milch)

300 gr Sahne

1 TL Salz

8 EL Zitronensaft

Großer Topf

Sieb

Feines, sauberes Geschirrtuch

Schaumkelle

Küchenthermometer



ZUBEREITUNG

Die Milch, Sahne und Salz in einen großen Topf geben und bis auf 80 °C erhitzen. Die Milch darf nicht kochen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Zitronensaft in einem Schwung hinzugeben und mit einem Löffel einrühren, bis die Gerinnung eintritt (es bilden sich kleine Flöckchen)

Den Inhalt noch bis auf 93 °C erhitzen, zwischendurch ab und zu rühren, damit nichts anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und abgedeckt ca. 10 Minuten stehen lassen. In dieser Zeit auf keinen Fall rühren.

Den oben schwimmenden Käsebruch entweder mit der Schaumkelle in das mit einem Geschirr- oder Durchsehtuch ausgeschlagene Sieb schöpfen oder den gesamten Topfinhalt langsam eingießen. Die Masse etwa eine Stunde abtropfen lassen. Je länger die Abtropfzeit, umso trockener wird der Quark.

Wenn der Quark abgekühlt ist und Zimmertemperatur erreicht hat, kann er in einen Aufbewahrungsbehälter umgefüllt werden. Luftdicht verschlossen hält er sich so bis zu einer Woche.