



Quark

- 2 Ltr. Milch (Past-Milch) auf 28° C in einem Kochtopf erwärmen.
- Zugabe von je zwei Esslöffel Nature Joghurt und saurer Halbrahm.
- Lassen Sie die Milch nun 2 Stunden ruhen.
- Geben Sie nun eine 3Tropfen Lab in ein kleines Glas mit 2 Esslöffeln Wasser.
- Geben Sie 3 Tropfen Kalziumchlorid dazu und mischen auch diese im kleinen Glas Wasser gut unter.
- Leeren Sie nun diese Mischung in die 30°C erwärmte Milch bei gutem Umrühren (1Minute).
- Pfanne abdecken (wegen Wärmeverlust) und 6 Std. ruhig stehen lassen.
- Jetzt zerschneiden die Gallerte mit dem Messer in quadratische Klötzchen und lassen es danach nochmals 6 Std. ruhen.
- Legen Sie in einen Topf (2Ltr) ein Gazetuch ein und giessen die Gallerte hinein.
- Ziehen Sie nun das gefüllte Tuch heraus und binden das ganze zu einem Beutel zusammen.
- Hängen nun den Beutel zum abtropfen über dem Waschbecken auf.
- Nach 4 Stunden geben Sie den Quark in ein Geschirr und mischen ihn nochmals gut durch.
- Jetzt können Sie den Quark mit Schlagrahm, Marmelade oder Fruchtstückchen verfeinern und stellen ihn zum abkühlen in den Kühlschrank.

Hilfsmittel:

- [Lab](#)
- [Kalziumchlorid](#)
- [Gazetuch](#)
- Thermometer
- Nature Joghurt

Zum: webchef.ch

Zur: kaeseunion.ch

Zum: [Shop](#)