

Crème fraîche

Zutaten

- 500 ml Schlagsahne
- 4 EL [Sauermilch](#)

Zubereitung

Schlagsahne und Sauermilch gut miteinander verrühren. Das Gefäß verschliessen und an einem lichtgeschützten Ort für mindestens **24 Stunden** bei Raumtemperatur oder etwas wärmer (**22 bis 25 Grad**) stehen lassen.

Danach in einem verschlossenen Gefäß in den Kühlschrank stellen.



Hält sich im Kühlschrank etwa **1 Woche**.

Quelle: <https://distelkaese.de/kefir-joghurt/creme-fraiche-aus-kefir/>

From:
<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:
http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:creme_fraiche

Last update: **30.03.2025 18:19**

