

Frischkäse

Zutaten

- 1 l Vollmilch (Frischmilch, keine H-Milch)
- 150 g Joghurt
- 5 Tropfen Labextrakt
- 50 ml Wasser

Zubereitung

Die Milch auf **30 Grad** erwärmen und mit dem Joghurt verrühren. Den [Joghurtbereiter](#) auf Programm „2 - Frischkäse“ auf **5 Stunden** einstellen. Nach **2 Stunden** das Labextrakt in 50 ml Wasser verrühren und zu der Milch geben. Nach **weiteren 2 Stunden** die eingedickte Mischung in 1-2 cm große Würfel schneiden. Bis zum Programmende warten.

Den Frischkäse in ein Abtropfsieb füllen und im Kühlschrank für **mindestens 6-8 Stunden** gut abtropfen lassen.

Ergibt etwa **400 g Frischkäse**.

Verfeinern

- Salz (ca. 0,5%)
- Kräuter
 - Schnittlauch
 - Petersilie
 - Dill
 - Basilikum
- Knoblauch
- Frühlingszwiebeln
- Peperoni
- Gewürze
 - Pfeffer
 - Paprika
 - Kreuzkümmel
 - Curry

Variante 1

- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- Paprikaflocken

- Sumach
- Paprikamark
- Limettensaft



Frischkäse enthält meist zwischen 0,5 g – 0,8 g Salz pro 100 g.

Links

- <https://www.bergkaese.ch/de/einblicke/kaese-selbermachen>
- <https://www.kaesereibedarf-leidinger.com>
- <https://www.kaese-selber.de/rezepte/>

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:frischkaese>

Last update: **03.04.2025 11:25**

