



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Eingemachtes und Co. Frühstück

Hausapotheke Jausenrezepte Vegetarisch

Saison:

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Martha Neumaier

Zutaten

3 L Frische (Roh)milch

65 G Buttermilch

2 Lab

Zubereitung

1. 3 Liter Milch werden in einem Topf mit Hilfe eines Thermometers auf ca. 25° C erwärmt. Nun werden 65 g Buttermilch hinzugefügt - darin enthalten sind die benötigten Milchsäurebakterien. Diese Bakterien dürfen jetzt etwa 2 Stunden lang ihre Arbeit machen, das heißt die Milch bleibt zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen.

2. Danach werden zwei Tropfen Lab, mit etwas kaltem Wasser vermischt, hinzugefügt, und gut in die Milch eingerührt. Nun bleibt der Topf zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 15 Stunden stehen. Es muss eine gut gestockte, feste Masse entstehen, das kann eventuell auch noch ein paar Stunden länger dauern!
3. Diese feste Masse wird anschließend mit einem Messer in Würfel geschnitten. Nun trennt sich die Molke vom „Bruch“. Nachdem die Molke mit Hilfe eines Siebs vorsichtig abgegossen wurde, wird der Bruch in ein mit einem Baumwolltuch ausgelegtes Sieb geschöpft. Die Topfenmasse muss nun bis zur gewünschten Konsistenz abtropfen, dies dauert etwa mindestens 30 Minuten oder länger.

Achtung, dass der Topfen nicht zu trocken wird! Sollte der Topfen allzu trocken geraten sein, kann wieder etwas Molke untergerührt werden.

4. Mit einem Mixer oder in der Küchenmaschine kann der Topfen cremig gerührt werden.

Ob als Basis für Aufstriche, süße Mehlspeisen, pikante Gerichte oder sogar als Hausmittel bei Entzündungen - der Topfen ist ein Allrounder der österreichischen Küche.

Die übriggebliebene Molke ist sehr gesund. Der Geschmack des reinen Naturproduktes lässt sich allerdings nicht mit fertig angebotenen Molkegetränken vergleichen! Diese sind meist stark gesüßt und mit Fruchtsäften geschmacklich verbessert. Wenn die angefallene Molke nicht getrunken wird, kann sie als Badezusatz verwendet werden, das macht die Haut angenehm weich!