



Am Walde 10, 29693 Ahlden, eilter-kaeseschule@gmx.de, tel: 05164/2865, www.eilter-kaeseschule.de

Kochkäse Rezept:

1kg Quark (40%) in ein Tuch geben und dieses in einen Durchschlag in die Spüle stellen. Deckel oder ein Brett drauf und mit einem Stein beschweren, bis nix mehr raus tropft (ca. 1 Tag) Es sollten nur noch 500-600 Gramm überbleiben.

Den Trockenquark mit den Fingern möglichst fein zerbröseln. Das ist eine klebrige Angelegenheit; am besten das ganze vorher ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, dann geht es leichter.

Nun den Trockenquark gut mit jeweils 10 Gramm Salz und Natron mischen.

Das ganze in ein Wasserbad geben und unter gelegentlichem Umrühren auf 85 Grad erhitzen. Dabei Schluckweise 1/2 Liter Milch dazu geben. Zum Schluss noch einen halben Esslöffel Kümmel.

Das ganze ist am Anfang noch eine sehr zähflüssige Masse, ist aber am Schluß dünnflüssig und lässt sich gut in kleinere Behälter umfüllen. Wenn er dann ausgekühlt ist soll er die typische Konsistenz haben. Wenn nicht, einfach beim nächsten mal mehr oder weniger Milch dazu geben.

Wohl bekomm` s : Barni Deneke

