



FIELD TO SCHOOL



WEICHKÄSE - SELBST GEMACHT

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





**FIELD
TO SCHOOL**

WEICHKÄSE – SELBST GEMACHT

Weichkäse in 1 Stunde hergestellt
– eine einfache Anleitung.

Werkzeuge:

Herdplatte, großer Topf, Kochlöffel,
Teelöffel, scharfes Messer,
Zitronenpresse, Thermometer,
Sieb, Stoffwindel

Zutaten:

4 Liter Milch (nicht homogenisiert),
frische oder getrocknete Kräuter,
einige Zitronen, Salz, Kalzium
chlorid (falls homogenisierte Milch
verwendet wird)



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





FIELD TO SCHOOL

Die Milch langsam erhitzen, bis die Temperatur etwa 75 Grad erreicht. Umrühren, damit es am Topfboden nicht anbrennt.

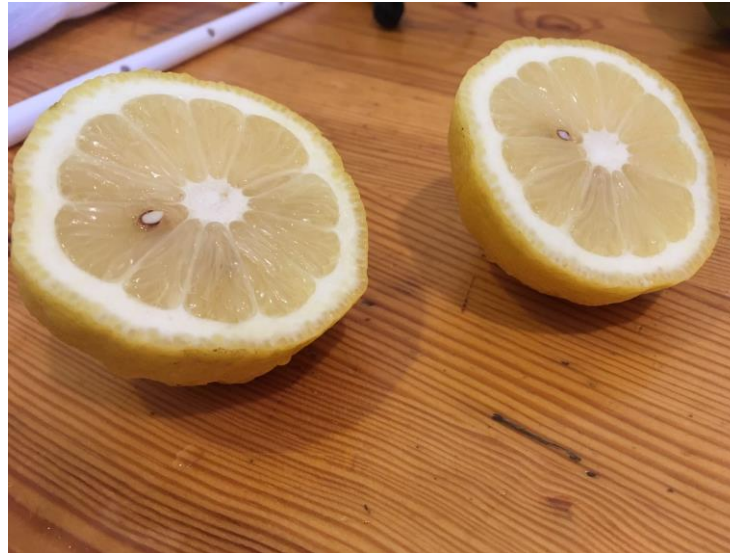
Wenn Sie homogenisierte Milch verwenden, Calciumchlorid gemäß den Anweisungen hinzufügen.





FIELD TO SCHOOL

Zitronen auspressen und den Saft in kleinen Mengen zur Milch geben, damit die Proteine ausfallen (flocken).





FIELD TO SCHOOL

Halten Sie die Milch warm und rühren Sie um, um den Käse von der Molke zu trennen.

Nach Geschmack Salz hinzufügen.





FIELD TO SCHOOL

Das Sieb mit der Stoffwindel
auslegen. Die Molke
abgießen.





FIELD TO SCHOOL

Kräuter schneiden und zum Käse geben.





FIELD TO SCHOOL

Käse formen und mit Blüten dekorieren.

Verkosten Sie den Käse (und probieren Sie auch die Molke, wenn Sie möchten!)

