



### Verwendungszweck

Das Erweiterungsset DerKäser dient zusammen mit dem Set DerButterer® der Herstellung von Quark und Frischkäse aus Rohmilch oder Frischmilch. Nebenprodukt ist Molke.

Aus 3 Litern Milch kann etwa 1 kg Quark / Frischkäse hergestellt werden.

### Motivation

Mehr aus Milch.

Quark oder Frischkäse auf traditionelle Weise mit Naturlab Einfach Selber Machen.

Vollständig und perfekt aufeinander abgestimmt, für beliebige Mengen, schon ab 1 Liter Milch.

Inhaltsstoffe ausreichend für etwa 100 Liter Milch.

### Lieferumfang

Siebdeckel passend zur Käser-Box

1.200 ml Becher

Naturlabextrakt BioRen 1:15.000

Konzentrat 50ml

Käsereisalz CaCl<sub>2</sub> 35% flüssig 50ml

Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien) im Alubeutel

Dosierlöffel

### Verwendung

#### Zur Dicklegung der Milch

Traditionell mit Naturlab. Einfache Dosierung für 1 bis 3,5 Liter Milch durch aufgedruckte Skala. Bei pasteurisierter Milch vorherige Zugabe von Käsereisalz und Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien) ebenfalls einfach mit der aufgedruckten Skala möglich.

#### Zum Entmolken

Natürliches Entmolken nach dem Schneiden der dicken Milch mithilfe der praktischen Schnittmarken.

#### Zum Abtropfen der Molke

Ganz einfach mithilfe des Siebdeckels.

#### Zum cremig schütteln

Mixen mit etwas Restmolke für cremigen Quark

### Zubehör

Set DerButterer®

Art.Nr. 100 101

Naturlabextrakt BioRen 1:15.000

Konzentrat 50 ml

Art.Nr. 100 261

Käsereisalz CaCl<sub>2</sub> 35% flüssig 50ml

Art.Nr. 100 231

Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien)

im Alubeutel inkl. Dosierlöffel

Art.Nr. 100 241

**Bebilderte Anleitungen auf  
[www.derbutterer.de/Rezepte](http://www.derbutterer.de/Rezepte)  
 Kurzfilme auf unserem Youtube-Kanal**



## Daten

Maße Becher (LxBxH): 191x128x73 mm  
 Alle Materialien: Lebensmittelecht  
 Reinigung: Spülmaschinengeeignet  
 Lab aus ökologischer Produktion  
 Patent angemeldet

## Rezept

Quark / Frischkäse  
 Einfach Selber Machen mit dem Käser

1. Milch pasteurisieren\*.
2. Milch auf 23°C bringen.
3. Weitere Dosierung ganz einfach durch aufgeklebte Skala.
4. 8 Tropfen CaCl<sub>2</sub> („Käseisalz“) je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben.
5. 1 Dosierlöffel Kultur je Liter Milch zugeben. Umrühren.
6. 3 Stunden warten.
7. 3 Tropfen Lab je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben. Umrühren.
8. 5-8 Stunden warten.
9. Dicke Milch in 4 x 4 cm Säulen schneiden (4 Schnittmarken).
10. 8 Stunden warten.
11. Siebdeckel aufsetzen.
12. Die Box langsam umdrehen und schräg auf andere Box setzen.
13. Molke ca. 1 Stunde (für cremigen Quark) / ca. 6 Stunden (für trockenen Quark, bzw. für Frischkäse) ablaufen lassen.
14. Für cremigen Quark: Deckel aufsetzen und kurz schütteln (Deckel halten!).
15. Nach Wunsch etwas Salz oder Kräuter hinzugeben.
16. Quark / Frischkäse in Becher geben.
17. Im Kühlschrank mind. 1 Woche haltbar.



## Rezept

Körniger Frischkäse nach Gervais-Art  
 Einfach Selber Machen mit dem Käser

1. Milch pasteurisieren\*.
2. Milch auf 23°C bringen.
3. Weitere Dosierung ganz einfach durch aufgeklebte Skala.
4. 8 Tropfen CaCl<sub>2</sub> („Käseisalz“) je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben.
5. 1 Dosierlöffel Kultur je Liter Milch zugeben. Umrühren.
6. 3 Stunden warten.
7. 1 Tropfen Lab je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben. Umrühren.
8. 12-24 Stunden warten.
9. Dicke Milch in 2 x 2 cm Säulen (2 Schnittmarken), dann quer in 2 cm Stücke schneiden.
10. 0,2 Liter 60°C warmes Wasser je Liter Milch unter Rühren langsam zugeben.
11. Siebdeckel aufsetzen.
12. Die Box langsam umdrehen und schräg auf andere Box setzen.
13. Molke ca. 12 Stunden ablaufen lassen.
14. Nach Wunsch etwas Salz oder Kräuter hinzugeben.
15. Körnigen Frischkäse in Becher geben.
16. Im Kühlschrank mind. 1 Woche haltbar.



\* In Kochtopf schütten, auf 72-74°C (für 15 s) oder auf 62-65°C (für 30 min) erhitzen, anschließend im Wasserbad abkühlen und in die Box zurückschütten (Box vorher mit Wasser ausspülen).

Bei Verwendung von bereits pasteurisierter Frischmilch nicht erforderlich.  
 Bei Herstellung zum eigenen Verbrauch und bei hygienisch einwandfreier Rohmilch nicht zwingend erforderlich, vgl. [www.derbutterer.de/informationen](http://www.derbutterer.de/informationen)