



Siebwanne in Wanne stellen.



Milch pasteurisieren\*, auf 25°C bringen und einfüllen.



8 Tropfen  $\text{CaCl}_2$  („Käsereisalz“) je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnen.



Verdünntes  $\text{CaCl}_2$  („Käsereisalz“) zugeben.



1 Dosierlöffel Kultur je Liter Milch zugeben.



Umrühren.



Deckel auflegen. 3 Stunden warten.



3 Tropfen Lab je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben. Umrühren. Deckel auflegen. 5-8 Stunden warten.



Probe: Porzellanartiger Bruch.



Dicke Milch in 4 x 4 cm Säulen schneiden. Deckel auflegen. 8 Stunden warten.



Die Molke hat sich abgesetzt.



Molke abgießen.





Siebwanne schräg stellen. Deckel auflegen.

Molke ca. 1 Stunde (für cremigen Quark) / ca. 6 Stunden (für trockenen Quark, bzw. für Frischkäse) ablaufen lassen. Je länger, desto trockener.

Nach der Wartezeit die erneut entstandene Molke abgießen.



Quark in 2-Liter-Glas füllen.



Für cremigen Quark: Schütteln und Schwenken oder Umrühren.

Nach Wunsch etwas Salz oder Kräuter hinzugeben. 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.

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)