



Milch pasteurisieren*. Milch auf 23°C bringen.



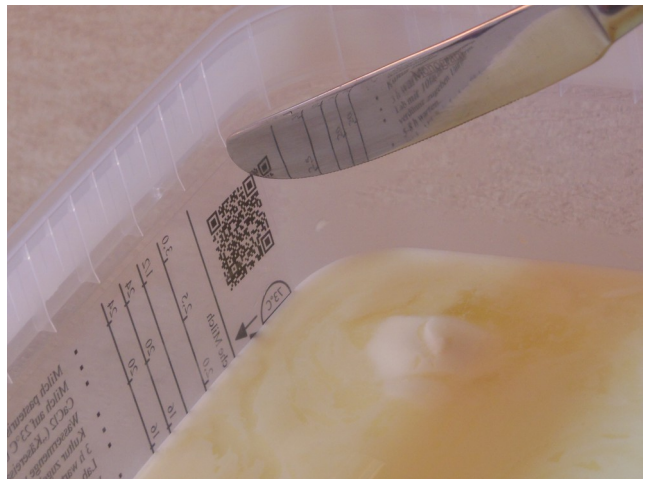
Weitere Dosierung ganz einfach durch die aufgeklebte Skala. 8 Tropfen CaCl₂ („Käsesalz“) je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben.



1 Dosierlöffel Kultur je Liter Milch zugeben. Umrühren. 3 Stunden warten.



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



Probe: Porzellanartiger Bruch. Dicke Milch in 4 x 4 cm Säulen schneiden (4 Schnittmarken).
Deckel auflegen. 8 Stunden warten.



Die Molke hat sich abgesetzt. Siebdeckel aufsetzen.



Die Käser-Box langsam umdrehen und schräg auf andere Box setzen. 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 restliche sichtbare Molke abgießen.



Für cremigen Quark: Deckel aufsetzen und kurz schütteln (Deckel halten!). Nach Wunsch etwas Salz oder Kräuter hinzugeben.



Quark / Frischkäse in den Becher geben. Becher mit Deckel verschließen. In den Kühlschrank. 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