

Die angegebenen Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, bei Raumtemperatur. Bei kälterer Umgebung dauern alle Schritte etwas länger. Wichtig ist, den Erfolg jeden Schrittes abzuwarten (z. B. Warten, bis die Milch dick ist. Test: Porzellanartiger Bruch).

Die in den Rezepten angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Nicht immer können diese Zeiten im normalen Tagesablauf ideal eingehalten werden. Sie können bei Bedarf meist problemlos verlängert werden.

Nachfolgend finden Sie die Richtwerte lt. Rezept und die möglichen Ausweitungen.

Je länger der Zeitraum gewählt wird, desto kühler sollte die Umgebung sein (z. B. Kellerraum) - v. a. aus hygienischen Gründen.

Siehe dazu auch die Beispiele in den „Milchlebensläufen“.

Butter:

Aufrahmen:

6 – 12 Stunden → 6 – 24 Stunden

Reifen Süßrahmbutter:

4 – 8 Stunden → 0\* – 14 Stunden

Reifen Sauerrahmbutter:

12 – 16 Stunden → 12 – 24 Stunden

\* die Rohmilch anstelle im Kühlschrank gleich in einem kühleren Raum (z. B. über Nacht) aufrahmen lassen. Dann ist die Milch gleich fertig zum Buttern.

Quark:

Warten nach Kulturzugabe (Säuern):

3 Stunden → 3 – 12 Stunden

Warten nach Labzugabe (Eindicken):

5 – 8 Stunden → 3– 24 Stunden\*

Warten nach Schneiden (Entmolken):

8 Stunden → 4 – 14 Stunden(je länger, desto trockener wir der Quark)

Molke ablaufen lassen:

1 – 6 Stunden → 1 – 14 Stunden (je länger, desto trockener wir der Quark)

\* bei geplant längerer Dicklegungszeit einfach die Labmenge etwas reduzieren, vgl. lange Zeit im Rezept „körniger Frischkäse“)