

„von der Wiese zum Käse“

Milchtag der Bäuerinnen Königsdorf und Umgebung 2026

Experiment für Zuhause:

Hausgemachter fester Frischkäse

- Material :**
- 2l Milch (Roh- oder Vollmilch)
 - 8 El Apfelessig oder Zitronensaft
 - Kochtopf
 - Schneebesen
 - Baumwolltuch
 - Sieb



- Anleitung:**
1. Milch in einen Topf geben, langsam aufkochen (83 Grad) und dann vom Herd nehmen.
 2. Langsam Apfelessig oder Zitronensaft hinzugeben und umrühren. Die Milch beginnt sich sofort in Brocken zu verklumpen und die Molke trennt sich. Je länger man rührt, desto trockener und fester wird der Frischkäse.
 3. Abseihen: die Masse in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen und die Molke abtropfen lassen.
 4. Vorsichtig den Käse im Tuch ausdrücken und noch 1-2h abtropfen lassen.
 5. Den Käse ein bisschen salzen und genießen!

Frisch ist er im Kühlschrank ein paar Tage haltbar oder man schneidet ihn in Würfel und legt ihn mit Kräutern und Öl ein, dann hält er länger.

Viel Spaß beim Ausprobieren.