

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

### Grundrezept

#### Zutaten:

- 1 Liter Milch (ergibt ca. 220g Frischkäse)
- „Alpenrose“ – Labessenz 2%



Erwärmen Sie in einem sorgfältig gereinigten Topf 1 Liter Milch auf ca. 30°C (am besten kann man dies mit der Fingerprobe testen). Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und geben Sie unter kräftigem Rühren ca. 20 Tropfen „Alpenrose“ – Labessenz 2% hinzu.

Danach rühren Sie 2-3 Minuten. Lassen Sie den Topf anschließend an einem warmen Ort mit geschlossenem Deckel stehen. Idealerweise sollte die Milch bei 30°C gehalten werden, denn dann beginnt bereits nach etwa 4 Stunden die Ausfällung des Frischkäses. Fällt die Temperatur unter 20 °C, so kann dieser Prozess bis zu 6 Stunden dauern.

Legen Sie nun in ein grobmaschiges Sieb ein Leintuch. Wenn Sie die Molke weiterverwenden wollen (z.B. zum Brotbacken), stellen Sie das Sieb in eine Schüssel. Schütten Sie den Inhalt des Topfes in das Sieb. Wenn die Molke abgelaufen ist, drücken Sie die Käsemasse leicht aus und lassen Sie diese in einer Form fest werden. Stellen Sie den Käse in den Kühlschrank. Bei Bedarf nochmals die restliche Molke abschütten und nach Belieben würzen.

#### Tipps zur Verfeinerung:

*Mögen Sie es würzig?* Dann geben Sie vor dem Festwerden Kräutersalz hinzu, feingeschnittene Kräuter, etwas Knoblauch, Meerrettich und / oder weißen Pfeffer.

*Oder soll es schön cremig sein?* Mischen Sie etwas Sahne unter!

Etwas Raffiniertes, eventuell als Nachspeise? Nach Belieben Zucker oder Süßstoff hinzugeben und mit Nüssen, Obst oder einem Kirschwasser verfeinern.

**Wichtige Hinweise – damit auch alles gelingt!**

Verwenden Sie Milch mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5% Fett.

**Auf gar keinen Fall H-Milch verwenden!!!**

Wichtig ist die Temperatur der Milch bei Zugabe des „Alpenrose“ –Labessenz 2% und in der „Ruhezeit“ bis zur Gerinnung. (Denken Sie daran, wie entscheidend die Temperatur beim Herstellen eines Hefeteigs ist – auch hier handelt es sich um einen biologischen Vorgang)