

Topfen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Frühstück Hausapotheke Jausenrezepte Vegetarisch Saison:

Für: Keine Angaben



Zutaten

3 L	Frische (Roh)milch
65 G	Buttermilch
2	Lab

Zubereitung

1. 3 Liter Milch werden in einem Topf mit Hilfe eines Thermometers auf ca. 25° C erwärmt. Nun werden 65 g Buttermilch hinzugefügt - darin enthalten sind die benötigten Milchsäurebakterien. Diese Bakterien dürfen jetzt etwa 2 Stunden lang ihre Arbeit machen, das heißt die Milch bleibt zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen.
2. Danach werden zwei Tropfen Lab, mit etwas kaltem Wasser vermischt, hinzugefügt, und gut in die Milch eingerührt. Nun bleibt der Topf zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 15 Stunden stehen. Es muss eine gut gestockte, feste Masse entstehen, das kann eventuell auch noch ein paar Stunden länger dauern!
3. Diese feste Masse wird anschließend mit einem Messer in Würfel geschnitten. Nun trennt sich die Molke vom „Bruch“. Nachdem die Molke mit Hilfe eines Siebs vorsichtig abgossen wurde, wird der Bruch in ein mit einem Baumwolltuch ausgelegtes Sieb geschöpft. Die Topfenmasse muss nun bis zur gewünschten Konsistenz abtropfen, dies dauert etwa mindestens 30 Minuten oder länger.

Achtung, dass der Topfen nicht zu trocken wird! Sollte der Topfen allzu trocken geraten sein, kann wieder etwas Molke untergerührt werden.

4. Mit einem Mixer oder in der Küchenmaschine kann der Topfen cremig gerührt werden.