

Grundrezept Skyr Frischkäse

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Die isländische Kultspeise einfach selbstgemacht als Frischkäse
- Reich an Eiweiß und wunderbar cremig
- Mit süßen oder herzhaften Speisen kombinierbar

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

1 g	Skyr Kulturen
-----	---------------

Milchauswahl

1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Laktosefreie Milch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Normale H-Milch (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. 1L der gewünschten Milch auf ca. 35°C erwärmen.
2. 1 g Skyr-Kulturen in ein Schälchen füllen und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
3. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und für 9 Stunden bei 35°C (Funktionsstufe F3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden. Das Quark- & Frischkäsesieb mit einem Abtropfbeutel/ Baumwolltuch auslegen und die Skyr Masse zum Abtropfen hinein geben. Alternativ kann der Abtropfbeutel auch über eine Schüssel gehängt werden.
6. Nach 8-10 Stunden, kann der Skyr Frischkäse genossen werden.
7. Rezept Skyr mit Marmeladen Swirl: Den Frischkäse zusammen mit der Lieblingsmarmelade (ca. 100g) schichtweise in ein leeres Gefäß einfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100444
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	300 g
Package Amount	300.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten



Skyr, 1 g

CHF 5.45

Milchauswahl

Normale H-Milch	CHF 0.00
Laktosefreie Milch	CHF 0.00
Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	CHF 0.00

