

Milch verwerten: Frischkäse selbst gemacht!

du benötigst:	
1 l	Milch
2-3	Zitronen, Saft
1 TL	Salz



Zubereitung:

1. Zitronen auspressen
2. Milch in einem Topf auf 85 °C erhitzen
3. Zitronensaft langsam zugeben, mit einem Kochlöffel vorsichtig umrühren und 10 Minuten stehen lassen.



4. Salz zugeben und ein Sieb mit Passiertuch oder Geschirrtuch über eine Metallschüssel legen. Masse einfüllen, abtropfen lassen, dabei etwas beschweren. Nach Belieben mit Gewürzen, Kräutern, Knoblauch, Olivenöl verfeinern. 2-3 Tage haltbar!



<https://www.tastybits.de/rezepte/brot-snacks-dips/frischkaese-selber-machen/#recipe-video>

