

Sahnefrischkäse ganz einfach selber machen

Heute sagen wir dir wie du zu Hause deinen eigenen Frischkäse herstellen kannst. Dazu brauchst du gar nicht viele Zutaten und das meiste davon hast du bestimmt schon zu Hause.

Für eine Menge, die für deine Eltern und dich reicht, benötigst du:

- 200 ml Schlagsahne
- 1 Liter Milch 3,5%
- den Saft einer Zitrone

Außerdem brauchst du:

- einen Topf
- ein Sieb
- ein dünnes Tuch (funktioniert super mit einem sauberen Geschirrhandtuch)
- eine Schüssel
- eine Zitronenpresse oder ein Gefäß für den Zitronensaft, falls du die Zitrone mit der Hand auspressen möchtest
- eine Schüssel oder Dose

Die Milch und die Sahne erwärmst du in dem Topf bis auf ca. 70 Grad. Dann nimmst du den Topf vom Herd und gibst den Zitronensaft dazu. Jetzt musst du alles umrühren. Habe ein bisschen Geduld, es dauert ein wenig, bis etwas passiert. Nach ein bis zwei Minuten fangen die Sahne und die Milch an sich zu verflocken (das sieht ein wenig seltsam aus). Jetzt legst du das Tuch in das Sieb und stellst das Sieb in die Schüssel. Dann schüttest du die Flüssigkeit langsam durch das Sieb. Das was unten in die Schüssel abläuft, nennt man

Molke (wenn sie abgekühlt ist, kannst du die Molke auch trinken). Wenn die Flüssigkeit abgelaufen ist, fängst du an, das Tuch an den Enden zusammenzudrehen. So presst du die restliche Molke aus dem Tuch. Die Masse die im Tuch bleibt, ist dein Frischkäse. Den kannst du jetzt in eine Schüssel oder Dose füllen. Wenn du Lust hast, kannst du den Käse mit Salz, Pfeffer oder Kräutern würzen. Das musst du aber nicht unbedingt machen, da der Sahnefrischkäse auch so, ganz hervorragend schmeckt.

Jetzt wünschen wir dir einen guten Appetit. Lass dir deinen selbst gemachten Frischkäse schmecken.

Solltest du nicht alles aufessen, stelle den Rest Käse in den Kühlschrank. Da hält er sich ein paar Tage.

Tipp: Du kannst den Frischkäse auch einfach nur mit Milch herstellen.