

Rezept Kochkäse

Rezept Kochkäse

Zutaten:

750 g abgetropfter Quark (möglichst trocken)

1/4 L süße Sahne

2 EßL, Kümmel

1 TL. Salz

50 g Butter

Zubereitung:

Quark unter täglichem Umrühren so lange an einem warmen Ort (bei 20-25°C) stehen lassen, bis er ein sahnegelbe Farbe hat (Dauer 2-3 tage).

Nun den Quark, Sahne, Kümmel und Salz unter ständigem rühren in einem Wasserbad erhitzen (Temperatur darf 70-80°C nicht übersteigen).

Jetzt die weiche Butter einrühren bis die Masse flüssig und klar ist.

Den Käse in eine Porzellanschüssel füllen, kühl aufbewahren. Schmeckt am besten noch warm, mit frischem Schwarzbrot.

[Zurück zu den Käsurezepten](#)