

# Rezept Quark

## Rezept Quark

Mit diesem Rezept erhält man ca. 250 bis 300 g frischen Quark.

### Zutaten:

1 l Milch, 3,5% Fett

1 l Dickmilch, 3,5% Fett

### Zubereitung:

Die Milch mit der Dickmilch in einen flachen Topf geben, kurz miteinander verrühren und über Nacht an einem warmen Ort stehen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 50°C vorheizen und direkt wieder ausschalten. Den Topf mit der Milch-Masse für ca. eine halbe Stunde in den abgeschalteten Ofen stellen. Die Milchlösung sollte anschließend eine Temperatur von 37°C haben, so dass sich der Käsekörper von der Molke trennt.

Sollte die Milch zu heiß werden, wird er trocken und eignet sich nicht mehr zur Quarkherstellung.

Mit dem Finger am Besten immer wieder zwischendurch prüfen, ob die Milch nicht zu heiß wird.

Sobald die Milch die richtige Temperatur erreicht hat, ein Sieb mit einem feinen, feuchten Mulltuch auslegen.

Die Milch nun durch dieses Sieb geben und die ablaufende Molke in einer Schüssel auffangen. Diese kann die Zubereitung von anderen Produkten verwendet werden.

Sobald die komplette Molke ausgelaufen ist, das Tuch über der Quarkmasse zusammenschlagen und mit einem Gegenstand

beschweren.

Nach ca. 3 Stunden kann das Tuch vorsichtig gelöst werden und der Quark ist fertig.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)