

## Ein paar Tipps zur Verfeinerung

**Magst Du's würzig?** Dann gib Deinem Frischkäse vor dem Festwerden zum Beispiel etwas Kräutersalz oder fein geschnittene frische Kräuter hinzu. Auch mit Knoblauch, Meerrettich und weißem Pfeffer schmeckt Dein Frischkäse herzhafte köstlich.

**Soll's noch cremiger sein?** Dann gib zu Deinem Frischkäse nach dem Abtrennen der Molke etwas Sahne hinzu.

**Oder doch lieber süß?** Mit Alpenrose Käselab kannst Du auch leckere Nachspeisen zaubern: zum fertigen Frischkäse nach Belieben Zucker, Ahornsirup oder Honig hinzugeben oder mit einem Topping aus Nüssen und Obst genießen.

**Welches ist Dein Frischkäse-Lieblingsrezept?** Schreibe uns – als Dankeschön erhältst du eine kleine Überraschung von Alpenrose Käselab.

Ist geeignet für frische Milch von:



**Viel Spaß bei der Zubereitung  
Deines eigenen Frischkäses  
wünscht**



Biokanol Pharma GmbH  
Kehler Straße 7  
76437 Rastatt  
Telefon 07222 / 78679-0  
E-Mail: [info@biokanol.de](mailto:info@biokanol.de)

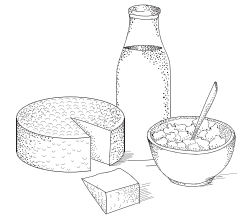
**[www.alpenrose-kaeselab.de](http://www.alpenrose-kaeselab.de)**

320197-01 09/19



Alpenrose Käselab 2%

So stellst Du Deinen  
eigenen Frischkäse her...



## Frischkäse selbst zubereiten – mit Alpenrose Käselab gelingt's ganz einfach

Zur Herstellung kannst Du nach Belieben und Geschmack alle gängigen Frischmilchsorten verwenden: Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch.

Gesunder Genuss ganz nach Deinem Geschmack: Das Grundrezept kannst Du im Handumdrehen verfeinern und mit einem Topping aus frischen Kräutern, gesunden Nüssen oder Honig genießen – Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

### Alpenrose Käselab 2% enthält:

Wasser, Kochsalz, Labpulver\*, Konservierungsstoff E 218

\*vom Kalb, mit einem standardisierten Anteil an dem Enzym Chymosin, dem sogenannten Labferment.

## Grundrezept für 1 Liter Milch –

**Schritt 1:** Gib die Milch in einen sorgfältig gereinigten Topf. Erwärme die Milch unter gelegentlichem Umrühren auf maximal 30°C (Fingerprobe machen oder – noch besser – mit einem Thermometer arbeiten).

Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und unter gleichmäßigem Rühren 20 Tropfen (ca. 1 ml) Alpenrose Käselab hinzugeben. Rühre noch 2-3 Minuten weiter. Den Topf anschließend an einem warmen Ort mit geschlossenem Deckel stehen lassen. Idealerweise sollte die Milch bei 30°C gehalten werden, dann beginnt die Ausfällung des Frischkäses bereits nach ca. 2 Stunden. Fällt die Temperatur unter 20°C, so kann dieser Prozess bis zu 6 Stunden dauern. Unterhalb von 15°C und oberhalb von 50°C tritt keine nennenswerte Milchgerinnung mehr ein.

## ergibt ca. 220 g Frischkäse

**Schritt 2:** Um den Frischkäse von der Molke zu trennen, gibt es mehrere Möglichkeiten. Du kannst ein Leintuch in ein grobmaschiges Sieb legen oder einfach eine Käseform verwenden.

Wenn man die Molke weiterverwenden möchte (z.B. zum Brotbacken), dann unter das Sieb eine Schüssel stellen. Schütte nun den Inhalt des Topfes in das Sieb. Sobald die Molke abgelaufen ist, die Frischkäse-Masse mehrfach kreuz und quer schneiden (= Herstellung des „Bruchs“). Nach 1-2 Stunden die Käsemasse leicht ausdrücken und in einer Form fest werden lassen.

Eventuell die Käsemasse ein weiteres Mal schneiden. Den Käse am besten in den Kühlschrank stellen und bei Bedarf nochmals die Molke abtrennen. Nach Belieben würzen bzw. weiterverarbeiten.