

# Grundrezept Skyr Frischkäse

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Die isländische Kultspeise einfach selbstgemacht als Frischkäse
- Reich an Eiweiß und wunderbar cremig
- Mit süßen oder herzhaften Speisen kombinierbar

## Beschreibung

---

Grundrezept für die Skyr Herstellung. Eiweißreich und sehr cremig.

# Zutatenliste

## Zutaten

1 g	Skyr Kulturen
-----	---------------

## Milchauswahl

1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
---------	---

1000 ml	Laktosefreie Milch ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
---------	--

1000 ml	Normale H-Milch ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
---------	---

# Zubereitung

1. 1L der gewünschten Milch auf ca. 35°C erwärmen.
2. 1 g Skyr-Kulturen in ein Schälchen füllen und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
3. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und für 9 Stunden bei 35°C (Funktionsstufe F3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden. Das Quark- & Frischkäsesieb mit einem Abtropfbeutel/ Baumwolltuch auslegen und die Skyr Masse zum Abtropfen hinein geben. Alternativ kann der Abtropfbeutel auch über eine Schüssel gehängt werden.
6. Nach 8-10 Stunden, kann der Skyr Frischkäse genossen werden.
7. Rezept Skyr mit Marmeladen Swirl: Den Frischkäse zusammen mit der Lieblingsmarmelade (ca. 100g) schichtweise in ein leeres Gefäß einfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100444
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	300 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	300.000000

## Preise

---

### Zutaten



**Skyr, 1 g**

4,45 €

## Milchauswahl

	<b>Normale H-Milch</b>	0,00 €
	<b>Laktosefreie Milch</b>	0,00 €
	<b>Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch</b>	0,00 €

## Zubehör



### Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

6,95 €

- Exakte Temperaturmessung bis 100°C
- Extra lange 305mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
- Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
- Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
- Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr



### Abtropfbeutel, 1 St.

14,95 €

- Zum Abtropfen von Quark, Frischkäse, Skyr & Pflanzen- sowie Nussmilch
- Aus 100% Baumwolle
- Handarbeit, hergestellt in Deutschland



### Quark- und Frischkäse Sieb, 1 St.

34,45 €

- Für die Quark- und Frischkäseherstellung optimal geeignet
- Einzigartiges patentiertes Sieb
- Gelingsichere Handhabung
- Für die Spülmaschine geeignet



### Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

54,95 €

- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren

