

Rezept

Quark-Grundrezept

Ein Rezept von Quark-Grundrezept, am 26.04.2024

Zutaten

2 l Bio-Vollmilch (3,5 % Fett)

50 ml Buttermilch oder 50 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 400 g Quark | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit Buttermilch oder Joghurt in einer flachen Porzellan- oder Tonschale glatt verrühren. Die Schale mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort (aber nicht in der Sonne!) 2 Tage stehen lassen, bis die Milch stockt und dicklich wird.

2. Den Backofen auf 40° vorheizen. Die Schale mit der gestockten Milch (Sauermilch) ca. 1 Std. 30 Min. in den Ofen (Mitte) stellen, bis sich die gelblich-flüssige Molke vom festen Quark absetzt. Ein großes, feinmaschiges Sieb mit einem sauberen Leinen- oder Baumwolltuch auslegen und in eine Schüssel hängen. Die Masse hineingeben und an einem kühlen Ort ca. 2 Std. abtropfen lassen. Den Quark leicht ausdrücken, in eine Schüssel geben und im Kühlschrank aufbewahren.