

Rezept

Skyr selber machen

Ein Rezept von S kyr selber machen, am 23.04.2024

Zutaten

- 4 l Magermilch (keine H-Milch)
- 1 l Sauerrahm
- 1 Lab-Tablette (aus der Apotheke)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 Liter | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 323 kcal, 13 g F, 21 g EW, 30 g KH | **Haltbarkeit** 4-5 Tage

Zubereitung

1. Milch langsam in einem großen Topf aufkochen lassen. Wichtig ist, dass die Milch nicht anbrennt, denn sonst schmeckt der ganze S kyr nachher nicht mehr. Die aufgekochte Milch auf 40 Grad abkühlen lassen (verwende ein Fleisch- oder Backthermometer). Dieser Schritt ist sehr wichtig, ansonsten funktioniert die Gerinnung der Lab-Tablette nicht.
2. Nun Sauerrahm cremig bzw. glattrühren. Anschließend unter die aufgekochte, lauwarme Milch mischen. Lab-Tablette in etwas lauwarmem Wasser auflösen und ebenfalls in die lauwarme Milch einrühren. Milch-Sauerrahm-Masse im Topf (zugedeckt) für etwa 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Nach 24 Stunden musst du die Masse in ein dünnes, frisch gekochtes Leinentuch (geeignet sind Käseleinen) gießen und die Molke so langsam abtropfen lassen, bis der verbleibende S kyr etwa die Konsistenz von dicken Quark angenommen hat. Das kann zwischen 2 bis 6 Stunden dauern - je länger du es abtropfen lässt, desto bröseliger wird die Konsistenz.
4. Den abgetropften S kyr mit einem Schneebesen glatt rühren und in ein frisch abgekochtes, gut verschließbares Gefäß umfüllen (z.B. Marmeladeglas). Der fertige S kyr hält sich zwischen 4 bis 5 Tage im Kühlschrank.