

Jogurt, Ziger, Quark & Co.

Milchverarbeitung
- Rezepte



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

selbstgemacht – eingemacht – feingemacht

Verarbeitung von Lebensmitteln für die Selbstversorgung

Das Gesamtwerk zum Thema Selbstversorgung ist als Ordner erhältlich.

Er enthält sämtliche Einzelkapitel mit einer Fülle von erprobten Rezepten sowie Arbeitsvorlagen.

Sämtliche Kapitel des Ordners sind auch einzeln als Broschüren verfügbar.

Ordner und Broschüren können bei der AGRIDEA bestellt werden.



Download der Rezeptdateien und Arbeitsunterlagen unter
<https://agripedia.ch/selbstgemacht-eingemacht-feingemacht/>

Inhaltsverzeichnis

Jogurt, Ziger, Quark & Co. – Milchverarbeitung

Kefir	3
Junket (mit Lab eingedicktes Milchköpfli)	4
Hüttenkäse	5
Halloumi	6
Feta	7
Ziger aus Molke	8
Mozzarella	9
Milchkonfitüre	10
Labneh - Libanesischer Frischkäse	11
Gerührte Jogurts	12
Jogurt griechische Art	13
Stichfeste Jogurts	14
Paneer	16
Glace und Parfait	17
Rahmglace	17
Beerenrahmglace	17
Dörrzwetschgenglace	18
Jogurtglace	18
Kirsch-Rahmglace	19
Variationen zum Formen von Glace	19
Parfait	20
Parfaitgrundmasse	20
Aromen	20
Parfait au Kirsch	21
Gebäcke mit Rahm	22
Zopf mit Rahm	22
Kuchenteig mit Rahm	23
Nidel-Chueche	24
Nidel-Wähe	25
Luzerner Lebkuchen	26
Lebkuchen	27
Weiche Schokoladeschnitten	28
Thurgauer Zimtkuchen	29

ABKÜRZUNGEN

kg	Kilogramm	cl	Centiliter	Std.	Stunden	Bt.	Beutel
g	Gramm	EL	Esslöffel	Msp.	Messerspitze	P.	Paket
l	Liter	KL	Kaffeelöffel	Ø	Durchmesser	Ta.	Tasse
dl	Deziliter	Min.	Minuten	Stk.	Stück	Zw.	Zweig

Cakes in Variationen	30
Grundmasse	30
Tirolercake	30
Schokoladecake	31
Zitronencake	31
Rezepte mit Rahm	32
Nidelzeltli	32
Harte Nidelzeltli	32
Halbfeste Nidelzeltli	32
Mürbe Nidelzeltli	33
Zartschmelzende Nidelzeltli	33
Caramel-Fudge	34
Kräuterbonbons	34
Rezepte mit Butter	35
Anketrues	35
Ghee	36
Rezepte mit Ziger	37
Zigerminestrone	37
Rezepte mit diversen Milchprodukten	38
Apfel-Tiramisu	38
Charlotte à l'américaine	39

Jogurt, Ziger, Quark & Co. – Milchverarbeitung

Kefir

Kefir ist ein erfrischendes Milchprodukt mit einem leicht sauren Geschmack. Er wird durch Impfung der Milch mit Kefir-Ferment oder Kefirpilz hergestellt.

Kefir-Ferment ist ein gefriergetrocknetes, körniges Pulver. Es enthält die reine, aus Kefirknollen gewonnene Kefirflora, die aus speziellen Milchsäurebakterien (Streptokokken und Lactobazillen), Hefen und eventuell Essigsäurebakterien bestehen.

Kefirpilze werden im Bekanntenkreis weitergegeben oder sind via Internet erhältlich.

Kefir enthält geringe Mengen Alkohol und ca. 0,8–0,9 % Milchsäure, die sehr leicht verdaulich ist.

Material und Vorbereitungen

- Milch
- Kefirpilz oder Kefir-Ferment
- Thermometer

Vorgehen

1. Milch unter Rühren auf 75 °C pasteurisieren.
2. Im Wasserbad auf 20 °C abkühlen und in ein Glas füllen (säurefestes Gefäß verwenden wie Keramik, Chromstahl oder Glas).
3. Pro ¼ Liter Milch einen ca. nussgrossen Kefirpilz oder Kefir-Ferment in die Milch geben.
4. Glas verschliessen, bei Zimmertemperatur 24–48 Std. stehen lassen.
5. Nach gewünschter Säuerung und bei sämig schäumender Konsistenz den Kefir durch ein Sieb giessen.
6. Den Kefirpilz unter kaltem Wasser abspülen und wieder in frische Milch geben oder im Kühlschrank in einem Glas mit Wasser bedeckt aufbewahren.

Bemerkungen

- Durchsichtiges Glas vor Licht schützen, um einem Oxidationsgeschmack vorzubeugen.
- Wichtig ist, dass die Kefirknollen mit Wasser oder Milch bedeckt sind; sie trocknen sonst aus und sterben ab.
- Die Kefirknollen vermehren sich sehr schnell, sie können tiefgekühlt oder in wenig Wasser im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Haltbarkeit

48 Stunden

Verwendung

Kefir ist ein leicht schäumendes Getränk.

Junket (mit Lab eingedicktes Milchköpfli)

Material und Vorbereitungen

- Milch
- Junket- oder Labtablette
- Zucker
- Vanillezucker
- Thermometer

Vorgehen

1. 1 Liter Milch mit 2 – 3 EL Zucker und 1 KL Vanillezucker unter Rühren auf 75 °C erwärmen.
2. Im Wasserbad auf 35 °C abkühlen lassen.
3. 1 Junkettablette (Labtablette) zerdrücken, mit 1 EL kaltem Wasser auflösen.
4. Die aufgelöste Junkettablette in die Milch einrühren.
5. Die Flüssigkeit in kleine Förmchen oder Schalen wie für Pudding oder Köpfchen füllen.
6. Bei Zimmertemperatur 10–20 Min. fest werden lassen.
7. Ohne Erschütterung im Kühlschrank weitere 10–20 Min. fest werden lassen, der Junket soll stichfest sein.

Bemerkungen

- Sobald im Junket gerührt wird, scheidet sich Molke von der festen Masse ab. Er soll daher in kleinen Förmchen gereift und auch serviert werden.
- Anstelle von Vanillezucker Schokoladepulver oder Instantkaffee verwenden.

Haltbarkeit

2 – 3 Tage bei maximal 5 °C.

Verwendung

Als Dessert oder Zwischenmahlzeit.

Hüttenkäse

Material und Vorbereitungen

- Frische Vollmilch oder teilentrahmte Milch
- Sauermilch
- Lab
- Thermometer
- Tortenspachtel oder grosses Messer
- Abtropfvorrichtung

Vorgehen

1. Milchbehandlung: Milch auf 75 °C pasteurisieren, abkühlen auf 35 °C, Temperatur mit Thermometer kontrollieren.
2. Pro Liter Milch 3 EL Sauermilch einrühren, 3–6 Std. warm halten.
3. Geimpfte Milch auf 32 °C erwärmen.
4. Pro Liter Milch 8 Tropfen Lab einrühren.
5. Die Pfanne mit einer Wolldecke einwickeln, zum Warmhalten 2 Std. stehen lassen. Die Milch soll stichfest geronnen sein und einen mildsauren Geschmack aufweisen.
6. Mit einem langen Messer oder Tortenspachtel sorgfältig und übers Kreuz in 1–2 cm grosse Würfel schneiden.
7. Masse unter sorgfältigem, ständigem Rühren langsam auf 47 °C erhitzen.
8. In ein Sieb gießen, Molke dabei evtl. zur Gewinnung von Ziger auffangen (siehe Kapitel / Broschüre Jogurt, Ziger, Quark & Co. – Milchverarbeitung, 12. Ziger aus Molke).
9. Masse mit den Fingern durchkneten, damit keine Klumpen entstehen.
10. Mit kaltem Wasser nachspülen.
11. Hüttenkäse kühl stellen.

Haltbarkeit

1 – 2 Wochen bei maximal 5 °C.

Verwendung

- Hüttenkäse mit etwas Rahm, Salz, Schnittlauch, anderen Kräutern oder Gewürzen mischen.
- Hüttenkäse mit etwas Rahm, Zucker, Birnendicksaft, Konfitüre oder frischen Früchten mischen.

Halloumi

Material und Vorbereitungen

- Frische Vollmilch
- Labextrakt
- Salz
- Kräuter z.B. Pfefferminze, Meersalz
- Thermometer

Vorgehen

1. 2 Liter Vollmilch auf 57–68°C thermisieren, mind. 15 Sek. warmhalten, im Wasserbad auf 37°C abkühlen.
2. 8 Tropfen Labextrakt, 1 ½ KL Salz in ½ dl Wasser auflösen und gut vermischen.
3. Mit dem Schneebesen in die Milch einrühren, bei Zimmertemperatur ca. 1 ½ Std. stehen lassen.
4. Mit dem Schneebesen sorgfältig zerteilen, unter Rühren auf 38–40°C erwärmen, die Temperatur ca. 10–15 Min. halten.
5. Masse durch ein feines Sieb oder ein Gazetuch geben, Molke auffangen.
6. Die abgetropfte Käsemasse mit dem Tuch auf ein Brett legen und kräftig ausdrücken, dabei eine ca. 2 cm dicke, quadratische Platte formen.
7. Stücke von ca. 7 x 13 cm schneiden und 1 Std. ruhen lassen, das Brett leicht schräg halten, damit die Molke abtropfen kann.
8. Molke aufkochen, die Käsestücke hineinlegen und knapp unter dem Siedepunkt ca. 10–15 Min. ziehen lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen.
9. Käsestücke herausnehmen, etwas erkalten lassen.
10. Mit wenig Meersalz, fein geschnittenen Kräuter z. B. Pfefferminze bestreuen, einmal falten und flachdrücken. Aussenseiten etwas salzen.

Haltbarkeit

Halloumi in ein gewaschenes und gespültes Einmachglas legen. 3 dl Molke und 1 EL Salz aufkochen, über den Käse giessen. In der Salzmolke hält sich der Käse 6 Wochen.

Verwendung

Halloumi kann sofort nach dem Erkalten gegessen werden. Halloumi eignet sich auch zum Grillieren, denn er schmilzt auch bei heißen Temperaturen nicht.

Feta

Material und Vorbereitungen

- Milch
- Lab
- Sauermilch
- Thermometer

Vorgehen

1. Milchbehandlung: Milch auf 75°C pasteurisieren, abkühlen auf 35°C, Temperatur mit Thermometer kontrollieren.
2. Auf 2 l Milch, 2 KL Sauermilch und 12 Tropfen Lab einröhren.
3. Die Masse 30 Min. gerinnen lassen.
4. Die Gallerie mit einem Kuchenspatel oder einem langen Messer in 2 ½ cm grosse Stücke schneiden, 30 Min. stehen lassen.
5. Die Masse mit der Teigkarte leicht überziehen, im Tuch oder in einer Käseform 2 Std. abtropfen lassen.
6. Weitere 4 Std. gepresst tropfen lassen. Zum Pressen gleiches Gewicht wie Käse verwenden.
7. Flüssigkeit abgießen und Feta 24 Std. reifen lassen.
8. 4 dl Wasser mit 25 g Salz aufkochen, auskühlen, über den Feta gießen.
9. Käse vor Gebrauch 2 Wochen bei max. 12°C lagern, alle 4 Tage wenden.

Bemerkungen

Den Feta vor dem Konsumieren mindestens 4 Std. in kaltes Wasser legen, um den intensiven Salzgeschmack zu neutralisieren, abtropfen lassen.

Haltbarkeit

Im Salzwasser weitere 2 Wochen bei maximal 5°C.

Verwendung

Für Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven usw., in griechischen Spezialitäten, über Gemüsegerichte oder einfach so zu Brot oder Gschwellti.

Ziger aus Molke

Herstellung von Käsereiziger

Käsereiziger ist ein hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiss und wird aus der Molke gewonnen. Ziger wird durch Ausfällen des Eiweisses Albumin unter Hitze und Säurezugabe hergestellt. Die Herstellung von Käsereiziger empfiehlt sich erst ab einer Menge von 5 l Molke.

Material und Vorbereitungen

- Molke aus der Käsefabrikation, evtl. unter Zugabe von Milch und Buttermilch
- Thermometer
- Essig oder Zitronensaftkonzentrat
- Abtropfvorrichtung
- Schaumkelle

Vorgehen

1. 6 Liter Molke auf **93 °C** erhitzen
2. $\frac{1}{2}$ dl Essig mit $\frac{1}{2}$ dl Wasser verdünnt kreisförmig eingießen, **nicht einrühren!** Die Ausflockung wird sofort sichtbar, zum Kochen bringen, das gibt dem Ziger Auftrieb. Der Ziger sammelt sich grobflockig an der Oberfläche an.
3. Die Pfanne von der Kochplatte nehmen und drei bis vier Minuten warten, damit sich der Ziger verfestigen kann.
4. Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen, den Ziger mit einer Schaumkelle vorsichtig abschöpfen, abtropfen lassen. Nach etwa sechs Stunden soll der Ziger soweit trocken sein, dass er ausgeformt werden kann.

Ausbeute

100–150 g auf 5 l Molke.

Haltbarkeit

5–6 Tage bei maximal **5 °C**.

Verwendung

- Ziger kann für pikante oder süsse Gerichte verwendet werden.
- Ziger kann wie Ricotta eingesetzt werden.

Zigerfehler und mögliche Ursachen

Ziger ist ungenügend ausgeflockt

- Die Fällungstemperatur ist zu niedrig – unter **90 °C**.
- Zu geringer Zusatz von Essig oder Essig mit zu wenig Säure.
- Molke zu reif, zu sauer oder verwässert.
- Essig zu zögernd eingegossen.
- Zu langsames Aufwärmen der Molke.

Ziger ist zu trocken

- Zu starkes Abtropfen.
- Ziger aus Magermolke.

Ziger ist marmoriert

- Kupferrückstände vom Kessel.
- Verfärbung durch Fett (junges Gras).
- Zu frühes Ausflocken infolge zu reifer Molke.

Mozzarella

Material und Vorbereitungen

- Frische Voll- oder teilentrahmte Milch
- Naturjogurt
- Thermometer
- Labextrakt

Vorgehen

1. Milchbehandlung: Milch auf 75 °C pasteurisieren, abkühlen auf 35 °C. Temperaturen mit **Thermometer** kontrollieren!
2. Impfen, Labzusatz: Pro Liter Milch 1 EL Naturjogurt zugeben. Der Labzusatz beträgt 2 Tropfen pro Liter Milch oder ½ Labtablette in 1 EL kaltem Wasser aufgelöst oder eine Prise Labpulver.
Nach gutem Einrühren die Milch bei Raumtemperatur ca. 2 Std. ohne Erschütterung und Rühren stehen lassen. Die Milch soll stichfest geronnen sein und einen mildsauren Geschmack aufweisen. Das Abscheiden von etwas klarer, grüner Molke an der Oberfläche ist normal.
3. Zerschneiden, setzen, pressen, säuern: Mit einem langen Messer oder Kuchenspatel die Gallerte übers Kreuz in Würfel von ca. 1–1 ½ cm schneiden. Die Masse mit einem grossen Löffel vorsichtig umrühren und nochmals schneiden bis zu einem möglichst gleichmässigen Bruch von max. Baumnussgrösse. Die Molke mit einem grossen Löffel bis auf die Bruchmasse in eine Pfanne abschöpfen. Die Bruchmasse leicht pressen (zum Beispiel mit einem flachen Teller und einem Krug) und im gleichen Behälter der Säuerung überlassen.
Die abgeschöpfte Molke auf 35 – 40 °C erwärmen und einen Teil davon von neuem auf die Bruchmasse geben (am Rand des Behälters langsam zuschütten). Die Masse im Sommer 3 – 4 Std., im Winter 5 – 8 Std. reifen / säuern lassen.
4. Formen: Die Bruchmasse aus der Molke nehmen und auf einem schräg gestellten Brett abtropfen lassen. Anschliessend die Bruchmasse (evtl. in Stücke geschnitten) in 70–80 °C heisses Wasser geben, wenn die Masse heiss ist, aus dem Wasser nehmen und von Hand formen oder in Käseformen füllen und leicht pressen, anschliessend in kaltem Wasser abkühlen.
5. Salzen, aufbewahren: Nach Geschmack 5–15 Min. in ein 15 %-iges Salzbad legen (ca. 1 EL Salz pro Liter kaltes Wasser). Im Kühlschrank einige Std. trocknen lassen. Anschliessend kann der Mozzarella konsumiert werden.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank kann er 7 Tage bei maximal 5 °C in folgender Lösung aufbewahrt werden (keine Konservierung!): Je zur Hälfte Wasser und Molke abkochen, auskühlen lassen, evtl. wenig Salz dazugeben.

Verwendung

Tomaten-Mozzarella-Salat, Pizza usw.

Milchkonfitüre

Ergibt 3 Gläser à 2 ½ dl Inhalt

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen

Zubereitung

1 l	Vollmilch	in eine weite, hohe Pfanne geben
500 g	Zucker	dazu geben
2	Vanillestängel	aufschneiden, das Mark in die Milch schaben, die Stängel beifügen Unter ständigem Rühren langsam aufkochen Auf kleiner Stufe ca. 90 Min. köcheln lassen, bis die Milch cremig eingekocht ist, dabei stetig rühren, vor allem dann, wenn sich die Milch langsam beige-bräunlich verfärbt Im Wasserbad kalt röhren Durch ein kalt ausgespültes Sieb giessen und in Konfitürengläser abfüllen

Haltbarkeit

Gut verschlossen und kühl gelagert bleibt die Milchkonfitüre ca. 3 Monate haltbar.

Labneh - Libanesischer Frischkäse

500 g	Vollmilch-Jogurt nature	Jogurt und Salz mischen, gut verrühren
½ KL	Salz	Ein Sieb mit einem Gazetuch auslegen und die Jogurtmasse hineingeben. Das Sieb auf eine Schüssel stellen, um die Molke aufzufangen.
		Den Jogurt in den Kühlschrank stellen und paar Stunden oder 1–2 Tage abtropfen lassen, je nach gewünschter Festigkeit.
		Das Gazetuch kann zwischendurch auch etwas zusammengedrückt werden, um den Abtropfvorgang zu beschleunigen.
		Nach dem 1. Tag eignet sich Labneh als Brotaufstrich (Philadelphia).
		Nach dem 2. Tag können aus der Masse mit 2 Löffeln kleine Kugeln geformt werden. Diese dürfen auch in Raps- oder Olivenöl gelegt werden

Haltbarkeit

Im Kühlschrank kann Labneh 1 Woche aufbewahrt werden.
In Olivenöl gelegt, ist Labneh 2 Wochen haltbar.

Hinweise

- Alternativen: griechisches Jogurt, Jogurt aus Geissen- oder Schafmilch.
- Die Zubereitung ist sehr einfach, daher lohnt es sich Labneh frisch zu verwenden.

Labneh mit Kräutern

In einer Schüssel das Jogurt mit dem Salz, Öl und den gehackten Kräutern und Gewürzen vermengen.

Gerührte Jogurts

Ein gerührtes Jogurt wird nach dem Dickwerden mindestens 24 Stunden im Kühlschrank gekühlt und anschliessend sorgfältig aufgerührt. Danach können nach Belieben weitere Zutaten zur Aromatisierung beigegeben werden.

Aromen pro Liter Naturjogurt

Früchte dem fertigen Naturjogurt frische oder konservierte Früchte oder Fruchtkonfitüre beigeben

Konfitüren Grundstoff, selbstgemacht

250 g	Beeren/Früchte	rüsten, evtl. schneiden
80 g evtl.	Zucker Geliermittel	zugeben, in einer kleinen Pfanne zu Konfitüre einkochen, ausgekühlt unter das Naturjogurt ziehen

Kaffeesirup, selbstgemacht

2 EL	Kaffeepulver, löslich	
2-3 EL	heisses Wasser	
2-3 EL	Zucker	alle Zutaten mischen, unmittelbar vor dem Essen unter das Naturjogurt mischen Restlichen Sirup im Kühlschrank aufbewahren

Gekaufter Fruchtzusatz

8-10 %	Fruchtzusatz	
20-30 g	Zucker	zum Naturjogurt geben, langsam und schonend darunterziehen

Bemerkung

Grundstoffe sind in Käserien oder bei den auf der letzten Seite aufgeführten Adressen erhältlich.

Jogurt griechische Art

Die Angabe „Griechischer Jogurt“ ist geschützt, der so bezeichnete Jogurt muss aus Griechenland stammen. Original griechischer Jogurt wird traditionell durch längeres Abtropfen der Molke nach der Dicklegung der Milch hergestellt, sogenannter Abtropfjogurt.

Dadurch wird zur Herstellung mehr Milch benötigt, weshalb der fertige Jogurt einen höheren Protein- und Fettgehalt enthält. Nicht in Griechenland hergestellter Jogurt wird nicht als «Griechischer Jogurt» bezeichnet, sondern als «Jogurt nach griechischer Art».

Vorbereitungen

Naturjogurt herstellen, siehe Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6

Zubereitung

Naturjogurt	in ein Garetuch geben und bis zur gewünschten Konsistenz, evtl. im Kühlschrank abtropfen lassen Bis zur Verwendung kühlen
-------------	--

Haltbarkeit

1 Woche bei maximal 5 °C.

Bemerkung

Als Ausgangsmilch werden Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch verwendet.

Stichfeste Jogurts

Ein stichfestes Jogurt reift im Becher und nach dem Dickwerden wird es nicht mehr gerührt. Stichfeste, aromatisierte Jogurts sind anspruchsvoll in der Herstellung und etwas für Experimentierfreudige. Es braucht Routine und je nach Zusatz können die Resultate unterschiedlich ausfallen. Der Erfolg ist abhängig vom Zucker- und Säuregehalt der Zutaten.

Vorbereitungen

Portionengläser sauber reinigen, vorwärmen

Naturjogurt

1 l	Milch	Jogurt nach Grundrezept Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6 zubereiten, in Portionengläschchen füllen und fertigstellen
-----	-------	--

Gesüßter Naturjogurt

1 l	heisse Milch	
1-3 EL	Zucker	einrühren, Milch abkühlen, impfen und Joghurt nach Grundrezept Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6 zubereiten, in Portionengläschchen füllen und fertigstellen

Vanille-Jogurt

1 l	heisse Milch	
40 g	Zucker	
½	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Mark ausgekratzt	zugeben, Milch abkühlen, Vanillestängel entfernen, impfen und Jogurt nach Grundrezept Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6 zubereiten, in Portionengläschchen füllen und fertigstellen

Schokolade-Jogurt

1 l	heisse Milch	
3 EL	Schoggipulver	einrühren, Milch abkühlen, impfen und Joghurt nach Grundrezept Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6 zubereiten, in Portionengläschchen füllen und fertigstellen

Variante

Schoggipulver durch 2 EL Kakaopulver und 3 EL Zucker ersetzen.

Mokka-Jogurt

1 l	heisse Milch	
3 EL	Instant-Kaffeepulver	
1-3 EL	Zucker	einrühren, Milch abkühlen, impfen und Jogurt nach Grundrezept Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6 zubereiten, in Portionengläschen füllen und fertigstellen

Nutella-Jogurt

1 l	heisse Milch	
3 EL	Nutella	einrühren, Milch abkühlen, impfen und Jogurt nach Grundrezept Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6 zubereiten, in Portionengläschen füllen und fertigstellen

Variante

Nutella durch andere Nuss-Schokoladen-Aufstriche ersetzen.

Karamell-Jogurt

100 g	Zucker	rösten
1 dl	Wasser, heiss	ablöschen, sofort mit Deckel zudecken, sobald sich der Karamell in der Pfanne gelöst hat, ohne Deckel sirupartig einkochen
1 l	Milch	
wenig	Vanillezucker, evtl.	zum Karamellsirup geben, Karamell-Milch pasteurisieren, abkühlen, impfen und Jogurt nach Grundrezept Kapitel Milchverarbeitung ab Seite 6 zubereiten, in Portionengläschen füllen und fertigstellen

Paneer

2 l	Vollmilch	aufkochen
½ KL	Salz	
4-5 EL	Essig	zugeben, mit einem Löffel kurz einrühren, die Milch flockt sofort aus, Pfanne vom Herd nehmen, 30 Minuten stehen lassen
Ein Sieb in eine Schüssel hängen, mit einem feuchten Gazetuch auslegen Käsemasse mit einer Schaumkelle herausnehmen oder den gan- ze Pfanneninhalt ins Sieb gießen, abtropfen lassen Tuchenden zusammendrehen und restliche Molke sorgfältig ausdrücken		
Paneer im Tuch in eine beliebige Form pressen z.B. Gratinform und mit einem Brett oder einem schweren Gegenstand 4-5 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen Beliebig schneiden und weiterverwenden		
Haltbarkeit 4 Tage bei maximal 5 °C.		
Verwendung Paneer kann sehr vielseitig verwendet werden. Er schmeckt z.B. als Brat- oder Grillkäse, in der indischen Küche oder er ergänzt vegetarische Gerichte.		

Glace und Parfait

Rahmglace

1 l	Rahm	steif schlagen
500 g	Brombeeren	
200 g	Puderzucker	mixen, nach Belieben durch ein Sieb passieren, sorgfältig mit dem Rahm mischen In Behälter füllen und tiefkühlen oder mit der Glacemaschine gefrieren

Bemerkung

Brombeeren durch andere Beeren oder Früchte ersetzen. Früchte, welche oxidieren, zum Beispiel Rhabarber, Aprikosen oder Zwetschgen, vorkochen und auskühlen lassen.

Beerenrahmglace

1 dl	Wasser	
100 g	Zucker	in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, ca. 2 Min. köcheln, etwas abkühlen
350 g	Beeren	
1–2 EL	Zitronensaft, je nach Säuregehalt der Beeren	beigeben, pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschlüssel streichen, auskühlen
2 dl	Rahm	steif schlagen, sorgfältig unter die Masse mischen, zugedeckt ca. 4 Std. tiefkühlen, dabei 3–4 Mal durchrühren

Haltbarkeit

Zugedeckt im Tiefkühler ca. 2 Monate.

Variante

Das Rezept eignet sich für Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren.

Dörrzwetschgenglace

Vorbereitungen

150 g Dörrzwetschgen ohne Stein über Nacht in kaltem Wasser einweichen, Wasser abschütten.

Zubereitung

150 g	eingeweichte Dörrzwetschgen	
1½ dl	Süßmost	
1	Vanillestängel, aufgeschnitten	mit den Zwetschgen aufkochen, 10 Min. kochen, erkal- ten lassen, den Vanillestängel entfernen und die Masse pürieren
200 g	Vollmilch- oder Halbfettquark	
wenig	Zimt	zur Zwetschgenmasse geben, mischen
	Birnel	nach Belieben süßen
1½ dl	Rahm	schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen, in einer Form oder kleinen Förmchen gefrieren lassen, ev. mit der Glace- maschine tiefkühlen

Verwendung

Mit Dörrzwetschgen und geschlagenem Rahm garnieren.

Jogurtglace

Weite Chromstahlschüssel oder Cakeform mit Frischhaltefolie auskleiden

500 g	Jogurt nature	
100 g	Puderzucker	
3 EL	Kirsch	alle Zutaten mischen und gut verrühren
3 dl	Rahm	steif schlagen, darunter ziehen
		In die vorbereitete Form füllen, tiefkühlen
		Während dem Gefrieren 3–4 Mal umrühren, um die Bildung von Eiskristallen zu verhindern

Haltbarkeit

2 Monate

Bemerkung

Lässt sich sehr gut bis zu 1 Monat im Voraus zubereiten.

Variante

Anstelle von Jogurt nature können auch Vanille- oder Fruchtjogurt verwendet werden.

Kirsch-Rahmglace

Cakeform mit Frischhaltefolie auskleiden

3 dl	Rahm	steif schlagen
60 g	Puderzucker	
2 EL	Kirsch	zugeben, mischen
2	Meringueschalen	zerbröckeln, zugeben
6	kandierte Kirschen	klein schneiden, zugeben, mischen In Behälter füllen und sofort tiefkühlen oder mit der Glacemaschine gefrieren

Haltbarkeit

2 Monate

Bemerkungen

- Zusätzlich Schokoladespäne, Rosinen oder karamellisierten und gemahlenen Zucker beifügen.
- Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Cakeform (Kastenform) füllen und tiefkühlen. Sobald die Masse tiefgekühlt ist, aus der Cakeform nehmen und mit einer doppelten Lage Frischhaltefolie einpacken.

Variationen zum Formen von Glace

Glacekübel

- Die Masse in Glacekübel oder Tiefkühlboxen füllen.
- Glace zu Kugeln formen oder stürzen und in Scheiben schneiden.

Glaceköpfchen

- Die Masse in Jogurtbecher oder Puddingförmchen füllen.
- Vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen und nach Belieben ausgarnieren.

Eiscake

- Für 3 Cakeformen (Kastenform) von 28 – 30 cm Länge 2 – 3 Portionen Glace mit verschiedenen Aromen zubereiten.
- Die Massen in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Cakeformen schichten, evtl. Biskuitstreifen dazwischen legen.
- Vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Eistorte

- 2 Portionen Glace mit verschiedenen Aromen herstellen.
- Springform von 24 cm Ø mit Klarsichtfolie auskleiden.
- Biskuitboden oder Japonaisboden hineinlegen.
- Erste Parfaitmasse einfüllen und gefrieren lassen.
- Nach Belieben einen dünnen Biskuitboden oder zerbröckelte Meringues darauf geben.
- Die zweite Masse einfüllen, erneut gefrieren.
- Vor dem Servieren aus der Form nehmen, auf eine Platte legen.
- Mit Rahm und passenden Früchten garnieren.

Parfait

Folgende Grundmasse kann beliebig verändert werden.

Der Rahm soll fettreicher sein als normaler Haushalstrahm (ca. 40%).

Der Rahm wird pasteurisiert und gekühlt.

Die Eier sollen ganz frisch sein.

Parfaitgrundmasse

3	Eiweiss	knapp steif schlagen
4 – 6 EL	Zucker	zugeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt
3	Eigelb	zugeben, kurz weiter rühren
3 – 4 dl	Rahm	knapp steif schlagen
	Aroma (siehe unten)	zur Masse geben, sorgfältig mischen, in Behälter füllen und tiefkühlen oder mit der Glacemaschine gefrieren

Aromen

Früchteparfait

400 – 500 g Früchte mit wenig Zucker mischen, mixen, evtl. durch ein Sieb streichen, zur Eimasse geben. Früchte, welche oxidieren, zum Beispiel Rhabarber, Aprikosen oder Zwetschgen, vorkochen und auskühlen lassen.

Vanilleparfait

3 Messerspitzen Vanillemark und 1 KL Vanillezucker zur Eimasse geben.

Kirschparfait

Zum Vanilleparfait 3 – 4 EL Kirsch geben.

Schokoladeparfait

Für die Grundmasse nur 2 EL Zucker verwenden, zusätzlich 80 g geschmolzene Schokolade zur Eimasse geben.

Parfait au Kirsch

Cakeform mit Frischhaltefolie auslegen

2	Eigelb	
50 g	Zucker	zusammen sehr gut schaumig rühren
3–4 EL	Kirsch	darunter mischen
2 ½ dl	Rahm	steif schlagen, unter die Eimasse ziehen
2	Eiweiss	zu Schnee schlagen, sorgfältig darunter ziehen In die vorbereitete Cakeform füllen, zudecken, mindestens 4 Std. tiefkühlen

Haltbarkeit

2 Monate

Bemerkung

Die Masse kann in eine kalt ausgespülte Gugelhopf-Form oder in kalt ausgespülte Portionsförmchen gefüllt werden. Zum Servieren Form kurz in heißes Wasser tauchen und in Schale stürzen.

Varianten

- Anstelle von Kirsch kann Grand Marnier, Rum oder Likör verwendet werden.
- Sehr gut können Schokoladespäne, karamellisierter, gemahlener Zucker, kandierte Früchte oder Rosinen beigelegt werden.

Gebäcke mit Rahm

Zopf mit Rahm

1 kg	Weiss- oder Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
1 EL	Salz (20 g)	
1 EL	Malz oder Zucker	zugeben, mischen
20 g	Hefe	dazu bröckeln oder in einem Teil der Milch auflösen
3 dl	Rahm	
4 dl	Milch-Wasser	zugeben, alle Zutaten gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen
		Einen oder mehrere Zöpfe formen, zugedeckt nochmals 10 Min. aufgehen lassen und wenn möglich vor dem Backen 10 Min. kühl stellen
1	Ei mit je 1 Prise Salz und Zucker verrührt	Zopf zweimal mit Ei bestreichen
Backen		
Untere Ofenhälfte		
220°C, 10 – 15 Min.		
200°C, 15–45 Min.		
Gesamtbackzeit Zopf aus 500 g Mehl		30 – 40 Min.
Gesamtbackzeit Zopf aus 1 kg Mehl		50 – 60 Min.

Kuchenteig mit Rahm

500 g	Mehl	in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken
1 ½ KL	Salz	darüber streuen
2 ½ dl	Rahm	
evtl. 1 KL	Schweinefett	in die Mehlvertiefung geben, von innen nach aussen mit dem Mehl vermischen, zu einem geschmeidigen Teig zusammen- fügen, nicht kneten, sonst wird der Teig zäh!

Bemerkungen

- Den Teig in grösseren Portionen zubereiten und tiefkühlen.
- Der fertige Teig kann wie Blätterteig ausgerollt und 2–3 mal touriert werden.
Er wird dadurch mürber und luftiger (Tourieren siehe Kapitel/Broschüre Knusprig
frisch – Brot und Hefegebäck, 14.2 Anleitung Hefeblätterteig am Beispiel
Buttergipfel [Croissants]).

Nidel-Chueche

Eine Cakeform (Kastenform) von 35 – 40 cm Länge einfetten und kühl stellen oder mit Backpapier auskleiden

Die Mengenangabe in diesem Rezept erfolgt in Tassen (Ta.) à 2 ½ dl Inhalt

2 Ta.	Rahm	halb steif schlagen
1 Ta.	Zucker	
3	Eier	zugeben, gut verrühren
100 g	Schokolade-würfelchen	
4 Ta.	Mehl	
1 EL	Backpulver	zugeben, rühren, bis ein glatter Teig entsteht, in die vorbereitete Cakeform füllen

Backen

Untere Ofenhälfte

200°C

Ca. 30 Min.

Varianten

- Schokoladewürfelchen durch 200 g Rosinen und 2 EL Kirsch ersetzen.
- Schokoladewürfelchen durch 6 EL gemahlene Nüsse und 2 EL Schokoladepulver ersetzen.
- Anstelle von Schokoladewürfelchen in Schnitze geschnittene Früchte auf dem Teig verteilen oder gewürfelte Früchte unter den Teig mischen.

Nidel-Wähe

Ein rundes Kuchenblech von 28 cm Ø einfetten oder mit Backpapier belegen

Zopfteig

300 g	Weiss- oder Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
1 KL	Salz (5 g)	
1 KL	Malz oder Zucker	zugeben, mischen
10 g	Hefe	dazu bröckeln oder in der Milch auflösen
1 ¾ – 2 dl	Milch	zugeben
40 g	Butter, weich	in Stücken zugeben, alle Zutaten gut mischen, den Teig 10 – 15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen
		Zopfteig auf Mehl rund auswalzen, das vorbereitete Blech damit belegen
3 EL	Zucker	
1 KL	Zimt	mischen, auf den Teig streuen

Füllung

3 ½ dl	Rahm, evtl. leicht sauer
3	Eier
200 g	Quark
2 EL	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz

alle Zutaten verrühren, auf den Teig giessen

Backen

Untere Ofenhälfte
220°C
Ca. 30 Min.

Luzerner Lebkuchen

Eine Springform von 24 – 26 cm Ø einfetten und kühl stellen oder mit Backpapier belegen

4 dl	Rahm	halbsteif schlagen
160 g	Zucker	
4 EL	Birnendicksaft / Birnenhonig	
1/3 KL	Nelkenpulver	
1 1/2 EL	Zimtpulver	
3/4 EL	Kakao	
80 g	Baumnusskerne, grob gehackt, nach Belieben	alle Zutaten beigeben, gut mischen
400 g	Mehl	zugeben
3/4 EL	Natron	
4 EL	Milch, lauwarm	Natron darin auflösen und unter den Teig mischen in die vorbereitete Form füllen

Backen

Untere Ofenhälfte
180 °C
Ca. 60 Min.

Lebkuchen

Eine rechteckiges Backblech von ca. 35 x 40 cm einfetten und kühl stellen oder mit Backpapier belegen

3 ½ dl	Rahm	
300 g	Zucker	verrühren
6 dl	Süßmost (Apfel- oder Birnensaft)	
4 EL	Lebkuchengewürz	zugeben, mischen
700 g	Mehl	
3 KL	Natron	unter ständigem Rühren beifügen, Teig in die vorbereitete Form füllen

Backen

Untere Ofenhälfte

180 °C

Ca. 50 Min.

Weiche Schokoladeschnitten

Ein rechteckiges Backblech von ca. 35 x 40 cm einfetten und kühl stellen oder mit Backpapier belegen

300 g	Zucker	
½ KL	Salz	
6	Eier	schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist
1 Prise	Nelkenpulver	
1 EL	Zimtpulver	
3 EL	Kakaopulver	beigeben, mischen
5 dl	Rahm	
5 dl	Milch	
750 g	Mehl	
2 EL	Backpulver	zugeben, mischen, Masse auf das vorbereitete Blech giessen

Backen

Untere Ofenhälfte

200 °C

20 – 30 Min.

Bemerkung

Das Gebäck nach Belieben heiß mit Puderzuckerglasur oder Schokoladeglasur bestreichen oder ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben und in Schnitten schneiden.

Thurgauer Zimtkuchen

Eine Springform von 24 cm Ø einfetten und kühl stellen oder mit Backpapier belegen

1 ½ dl	Rahm
½ dl	Milch
200 g	Zucker
2	Eier
2 EL	Zimt
1 EL	Backpulver
150 g	Mehl
100 g	Nüsse, gemahlen
	zugeben, mischen, in die vorbereitete Form füllen

Backen

Untere Ofenhälfte
180 °C
Ca. 30 Min.

Variante

Die Backform mit einem geriebenen Teig auslegen wie für Wähe. Eine dünne Schicht Konfitüre darauf streichen und die Zimtkuchen-Masse darüber verteilen. Die Backzeit verlängert sich um 5 – 10 Min.

Cakes in Variationen

Eine Cakeform (Kastenform) von 30–35 cm Länge einfetten und kühl stellen oder mit Backpapier auskleiden

Grundmasse

200 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
4	Eier	schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist
4 dl	Rahm	sehr dick schlagen, zugeben, mischen

Tirolercake

150 g	Haselnüsse, ganz oder gehackt	
200 g	Schokoladewürfelchen	
1 EL	Backpulver	
250 g	Mehl	zur Grundmasse geben, mischen, in die vorbereitete Form füllen

Backen

Untere Ofenhälfte
180°C
60 – 70 Min.

Schokoladecake

100 g	Mandeln, gemahlen
100 g	Schokoladepulver
1 EL	Backpulver
250 g	Mehl

zur Grundmasse geben, mischen, in die vorbereitete Form füllen

Die Masse kann auch in eine Springform von 24 cm Durchmesser gefüllt werden.

Backen

Untere Ofenhälfte
180 °C
60 – 70 Min.

Bemerkung

Der Kuchen kann nach dem Backen in der Mitte zusammenfallen.
Dies hat keinen Einfluss auf die Qualität.

Zitronencake

1	Zitrone	Schale fein abreiben, Saft auspressen
1 EL	Backpulver	
300 g	Mehl	
100 g	kandierte Früchte, nach Belieben	zur Grundmasse geben, mischen, in die vorbereitete Form füllen

Backen

Untere Ofenhälfte
180 °C
60 – 70 Min.

Rezepte mit Rahm

Nidelzeltli

Ob Nidelzeltli, Karamell, Toffee oder Rahmtäfeli, gemeint ist immer eine Verbindung von karamellisierten Zuckerarten und Milchbestandteilen.

Hinweise für ein gutes Gelingen

- Die Karamellmasse muss die richtige Temperatur haben. Nach rund 15–20 Minuten Kochzeit sollte sie ungefähr 115°C erreichen; mit einem Friteuse- oder Fleischthermometer kontrollieren.
Ist die richtige Temperatur überschritten, wird die Masse körnig; in diesem Fall 1–2 EL Milch einrühren.
- Traubenzucker und Honig bewirken, dass die Karamellmasse gleichmäßig bräunt und geschmeidig wird.

Harte Nidelzeltli

250 g	Zucker	unter Röhren kochen, bis der Zucker aufgelöst ist
1 ½ dl	Milch	Die Masse auf 115°C erhitzen
30 g	Butter	Die Pfanne sofort ins Eiswasser stellen und röhren, bis die Masse zähflüssig wird
		In ein eingefettetes Blech giessen und auskühlen lassen
		In Würfel schneiden

Halbfeste Nidelzeltli

250 g	Zucker	unter Röhren kochen, bis der Zucker aufgelöst ist
1 ½ dl	Rahm	Die Masse auf 115°C erhitzen
1 dl	Milch	Die Pfanne sofort ins Eiswasser stellen und röhren, bis die Masse zähflüssig wird
2 EL	Honig, flüssig	In ein eingefettetes Blech giessen und auskühlen lassen
		In Würfel schneiden

Mürbe Nidelzeltli

250 g	Zucker	
2 ½ dl	Doppelrahm	
2 EL	Honig, flüssig	unter Rühren kochen, bis der Zucker aufgelöst ist Die Masse auf 115 °C erhitzen Die Pfanne sofort ins Eiswasser stellen und rühren, bis die Masse zähflüssig wird In ein eingefettetes Blech giessen und auskühlen lassen In Würfel schneiden

Zartschmelzende Nidelzeltli

350 g	Zucker	
2 ½ dl	Vollrahm	
3 EL	Honig, flüssig oder Traubenzucker	unter Rühren kochen, bis der Zucker aufgelöst ist Die Masse auf 115 °C erhitzen Die Pfanne sofort ins Eiswasser stellen und rühren, bis die Masse zähflüssig wird In ein eingefettetes Blech giessen und erkalten lassen In Würfel schneiden
20 g	Butter	

Caramel-Fudge

Eine Cakeform von ca. 20 cm Länge mit Backpapier auslegen

100 g	Rohzucker	
2 EL	Wasser	in einer weiten Pfanne aufkochen, ohne Rühren köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht
5 dl	Halbrahm	Die Hälfte des Rahms dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat
400 g	Rohzucker	restlichen Rahm und Zucker beigegeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 35 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssig ist.
25 g	gesalzene Butter	Pfanne von der Platte nehmen in Stücken darunter rühren Masse in die vorbereitete Form giessen, ca. 2 Stunden fest werden lassen Auf ein Brett stürzen, Papier entfernen, Masse in Stücke schneiden

Haltbarkeit

3 Wochen, in einem Glas oder Dose gut verschlossen.

Bemerkung

Fudge ist eine cremige, halbweiche Süßigkeit, ähnlich wie Karamell. Fudge wird mit Unmengen von Zucker, Puderzucker oder Zuckersirup sowie Butter, Rahm und aromatisierenden Zutaten wie Nüssen, Trockenobst, Marshmallows hergestellt.

Verwendung

Serviert wird es, in kleine Stückchen geschnitten, als Konfekt oder Pralinen.

Kräuterbonbons

30 g	Löwenzahnblüten	
15	Pfefferminzblätter	
20 g	Waldmeisterblüten	
30 g	Schlüsselblumenblüten	
30	Huflattichblüten	
4	Zitronenscheiben	
1 l	Wasser	kalt aufsetzen, 20 Min. kochen, absieben
2 kg	Zucker	
200 g	Puderzucker	beigeben, ca. 1–1½ Std. kochen lassen
4 EL	Butter	
5 dl	Rahm	zugeben und nochmals zu einer dickflüssigen Masse einkochen lassen Auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen Bevor die Masse hart wird, in Bonbons schneiden

Rezepte mit Butter

Siehe Kapitel/Broschüre Jogurt, Ziger, Quark & Co. – Milchverarbeitung, 14.3 Bratbutter, Butterschmalz, eingesottene Butter, Ghee

Anketrues

200 g	Ankedruese oder Butter	in einer Pfanne flüssig werden lassen
5 EL	Zucker	unter ständigem Rühren beifügen und erhitzen
1 KL	Zimt	abschmecken
200 g	Mehl	löffelweise darunter mischen, Hitze reduzieren, solange rühren, bis sich die Masse vom Pfannenboden löst In eine Auflaufform oder auf ein Backblech streichen, erkalten lassen

Verwendung

Feinschmecker geniessen Anketrues anstelle von Nidelzeltli. Durch das Mehl bleibt er leicht bröselig. Er kann auch mit einem Messer abgeschabt werden und schmeckt so ausgezeichnet als Brotaufstrich.

Bemerkung

Die Einsiederückstände, die beim Einsieden von Butter entstehen, heissen «Ankerume» oder «Ankedruese». Sie sind vielseitig verwendbar.

Ghee

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Steinguttöpfe oder Einmachgläser heiß waschen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 kg	Butter	in Stücke schneiden, in einen hohen, weiten Topf aus Chromstahl oder Gusseisen geben, Pfanne höchstens zur Hälfte füllen Butter unter gelegentlichem Rühren schmelzen Sobald die Butter das erste Mal schaumig aufsteigt, Hitze reduzieren, das Weitersieden durch Umrühren überwachen, bis der dicke Schaum zusammenfällt Es folgt eine Phase des ruhigen Siedens mit Bildung von Dampfblasen, die rasch zerfallen Das Butterfett wird allmählich geklärt und die Einsiederückstände bräunen sich leicht Nach einiger Zeit setzt eine zweite, intensive, kleinblasige Schaumbildung ein; diesen Schaum einmal kräftig aufsteigen lassen, die Pfanne vom Herd nehmen, Schaum zerfällt bald Wenn sich die Einsiederückstände genügend gesetzt haben, wird die flüssige Butter heiß durch ein feines Sieb in die sauber ausgespülten und trockenen Steinguttöpfe oder Gläser gefüllt
------	--------	--

Haltbarkeit

1 Jahr

Bemerkung

Die Einsiederückstände heißen «Ankerume» oder «Ankedruese», sie sind vielseitig verwendbar.

Verwendung

- Ghee wird wie Bratbutter verwendet.
- In der indischen und pakistanischen Küche gehört Ghee zu den wichtigsten Speisefetten.
- In der traditionellen indischen Heilkunde der Ayurveda werden ihm gesundheitsfördernde und entzündungshemmende Wirkungen zugeschrieben.

Rezepte mit Ziger

Zigerminestrone

1 EL	Butter	in grosser Pfanne schmelzen
1	große Karotte	
1	kleiner Lauchstängel	in kleine Stücke schneiden
1	Zwiebel	schälen, fein hacken
2	Knoblauchzehen	fein schneiden
1	große Kartoffel	
½	Sellerie	klein schneiden, alle Gemüse in der Butter andämpfen
2 l	Fleischbrühe	ablöschen und ca. 40 Min. köcheln lassen
200 g	frischer Ziger	mit einer Gabel zerdrücken und beigegeben
	Schnittlauch	fein schneiden und vor dem Servieren darüber streuen

Bemerkungen

- Frischen Ziger durch 100 g getrockneten Ziger ersetzen.
- Ziger trocknen: Frischen Ziger rundum mit wenig Salz bestreuen, an der Luft oder im Kühlschrank trocknen lassen, täglich wenden.

Rezepte mit diversen Milchprodukten

Apfel-Tiramisu

500 g	Äpfel	schälen, Kerngehäuse entfernen, in feine Schnitze schneiden
½ dl	Apfelsaft	
1 EL	Zitronensaft	
1 EL	Vanillezucker	aufkochen, Apfelschnitze weich kochen, pürieren, auskühlen lassen
200 g	Mascarpone	
200 g	Quark	
50 g	Zucker	
½	Zitrone, Saft	schaumig rühren, das ausgekühlte Apfelmus darunter mischen
2 dl	Rahm	steif schlagen, unter die Apfel-Quarkmasse ziehen
200 g	Löffelbiskuits	den Boden einer weiten Gratinform damit auslegen
1 dl	Apfelsaft	
1 – 2 EL	Calvados, nach Belieben	mischen, die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits trüpfeln, die Hälfte der Creme darüber verteilen wieder eine Lage Biskuits einschichten, mit der restlichen Flüssigkeit betrüpfeln, mit der übrigen Creme bedecken und glatt streichen
1 EL	Kakaopulver	Mind. 1 Std. kühl stellen vor dem Servieren über das Tiramisu stäuben

Bemerkung

Mascarpone kann durch Speisequark ersetzt werden.

Charlotte à l'américaine

Den Rand einer Springform oder einen Kartonrand von 16 – 18 cm Ø mit Klarsichtfolie oder Backpapier auskleiden / überziehen und auf eine Tortenplatte stellen

450 g	Hüttenkäse Natur oder mit Früchten	
3 EL	Cognac	
100 g	Zucker	
1 EL	Vanillezucker	mischen
5 Blatt	Gelatine	in viel kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, mit 2 – 3 EL der Hüttenkäsemasse in kleiner Pfanne auf kleiner Stufe schmelzen, in die restliche Hüttenkäsemasse einrühren Die Masse am Rand leicht ansulzen lassen
2 dl	Rahm	steif schlagen, unter die Masse ziehen
1 P.	Löffelbiskuit	eines neben das andere an den inneren Rand der vorbereiteten Form stellen, die restlichen Biskuits auf den Plattenboden legen die Hälfte der Früchte auf die Biskuits verteilen, die Hütten- käsemasse darauf geben, glatt streichen Mind. 4 Std. kühl stellen
		Den Rand vorsichtig entfernen
2 – 3 EL	Himbeer- oder Johannisbeergelee	die Oberfläche der Charlotte damit bestreichen
1 dl	Rahm, steif geschlagen	Charlotte mit den restlichen Früchten und dem Rahm ausgarnieren