

Kochkäse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg trockener Quark, 0,5 l Wasser, 1 Esslöffel Butter, 1 Teelöffel Kümmel.

Die Vorbereitungen:

Den Quark mit der Hand zerbröseln, in eine Tonschüssel geben und mit einem Leinentuch zugedeckt zwei Tage an einen 30° C warmen Ort stellen.

Die Zubereitung:

Quark mit Wasser, Butter und Kümmel in einen Topf unter Rühren erwärmen, vom Herd nehmen und rühren bis zur Erkaltung.

Den gut gekühlten Käse mit der Butter und frisch gemahlenem Pfeffer bereichern.

Schmeckt sehr lecker als Aufstrich für Schwarzbrot mit Radi und einem Glas Bier.

Viel Spaß und Guten Appetit ;-)