

Ein einfaches Rezept für selbstgemachten Frischkäse.

Ein biotechnologisches Experiment für Kinder und Erwachsene.

- Die Hände gründlich mit Seife waschen und lange Haare zurückbinden.
- 1 Liter pasteurisierte Vollmilch (3.5% Fett) leicht erwärmen (etwas über 30 °C).
- Eine Prise Lab\* hinzufügen. Es wird nur eine kleine Menge benötigt. Lab ist in Apotheken und Drogerien erhältlich.
- Bereits nach wenigen Minuten beginnt die Emulsion zu brechen. Weiter ruhen lassen.
- Die Mischung auf ein Sieb geben. Dabei wird der flüssige Anteil abgetrennt, die Molke.
- Die Molke durch Pressen weiter entfernen. Dazu kann zum Beispiel ein Tuch verwendet werden.
- Den Frischkäse mit Salz, Gewürzen und Brot geniessen. Er soll im Kühlschrank gelagert und rasch verbraucht werden.

\* Informationen zu Lab im PharmaWiki: Stichwort „Lab“