Almtopfen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

10 L	Milch
500 ML	Buttermilch
5-10 TROPFEN	Lab
	Almkräuter
	Blütenblätter
	Nüsse

Zubereitung

1. 5-10 Tropfen Lab mit etwas lauwarmen Wasser anrühren.
2. Milch auf 25 Grad erwärmen und Lab hinzugeben.
3. Nach zwölf Stunden Stehzeit Bruch schneiden, etwas stehen lassen.
4. Bruch mit einem Sieb in ein Topfensackerl oder Sieb mit Stoffwindel füllen und über Nacht die Molke abrinnen lassen.
5. Den Topfen mit etwas Kräutersalz mixen.
6. Kugerl drehen und in Almkräuter, Blütenblätter oder Nüssen wälzen.

Oder zu anderen Gerichten weiterverarbeiten.

SEMINAR BÄUERINNEN