

### Zubereitung von Sauermilchkäse

Über die Zeit in der wir nicht in die Schule gegangen sind, hatten wir die Aufgabe Sauermilchkäse (Frischkäse) herzustellen. Dazu haben wir einen Liter Vollmilch erwärmt und anschließend den Saft einer Zitrone hinzugefügt. Dann haben wir die Masse durchgerührt bis sich Klumpen gebildet haben und gossen sie danach durch ein feines Sieb, in das wir zuvor ein sauberes Tuch eingelegt hatten. Nun pressten wir die Molke aus, indem wir die Enden des Tuches immer mehr zusammen drehten. Zum Schluss haben wir den Sauermilchkäse noch gesalzen. Das Endprodukt war bei uns nicht sehr schmackhaft, aber die Zubereitung hat Spaß gemacht.



