

Frischkäse

Zutaten

- 250 g Butter, weich, in Stücken
- 500 g Quark
- 200 g Schmand
- $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ TL Salz

Zubereitung mit dem TM

1. Butter, Quark, Schmand und Salz in den Mixtopf geben und 6 Min./70°C/Stufe 4 erwärmen, umfüllen und kalt stellen. Zu Brot oder Brötchen servieren.

Zubereitung im Kochtopf

1. Butter, Quark, Schmand und Salz in den Topf geben und 5-8 Min. unter ständigem Rühren bis ca. 70 Grad erwärmen, umfüllen und kalt stellen. Zu Brot oder Brötchen servieren

Tipps & Tricks

- Für dieses Rezept können Sie Magerquark, Quark mit 20 % oder 40 % Fett verwenden.
- Sie können die Frischkäsecreme dritteln und $\frac{1}{3}$ neutral, $\frac{1}{3}$ mit Kräutern und Knoblauch und $\frac{1}{3}$ pikant servieren:
- **Kräuter-Knoblauch-Frischkäse:**
Kräuter und Knoblauch zu der fertigen Frischkäsecreme geben und kurz auf **Stufe 4** mischen bzw. im Kochtopf unterrühren
- **Pikanter Frischkäse:**
 $\frac{1}{2}$ Tomate, geviertelt, oder $\frac{1}{2}$ Paprika, in Stücken,

Safran, Chili oder Cayenne-Pfeffer zu der fertigen Frischkäsecreme geben und kurz auf **Stufe 4** mischen bzw. im Kochtopf unterrühren.

▪ **Einwecken**

Nach dem Erhitzen sofort in 3 Gläser ca. 250 ml umfüllen, mit Twist off Deckel zuschrauben und im Kühlschrank aufbewahren. Nach Bedarf öffnen, mit Kräutern verfeinern oder für div. Rezepte verwenden. Funktioniert super und schon mehr als 100x von mir erprobt.

