Köstliche Topfenkugeln

Leckere Topfenkugeln als Vorspeise, Häppchen oder für die zünftige Jause, lassen sich im Handumdrehen schnell und einfach zubereiten.

Sie benötigen:

- Kochtopf
- Thermometer
- Schöpfkelle
- Topfentuch oder ausgekochtes Geschirrtuch
- Kultur, z.B. Flora Danica
- flüssiges Lab
- Salz
- Kräuter, Nüsse, Früchte, etc.

So wird's gemacht:

1. 5 Liter Rohmilch auf ca. 22 bis 26°C in einem Kochtopf erwärmen. Mit dem Thermometer kontrollieren.
2. Die erwärmte Milch mit einer Kultur, z.B. einem halben Teelöffel Flora Danica 50u beimpfen und einmal sehr vorsichtig umrühren. Die beimpfte Milch ca. 30 Minuten stehen lassen.
3. Max. 0,1 ml Lab in etwas kaltem Wasser auflösen, in den Kochtopf geben und sehr vorsichtig einmal umrühren.
4. Den Topfen bei Raumtemperatur ca. 23°C gute 15 Stunden stehen lassen bis sich eine stichfeste Gallertmasse bildet. Dies erkennen Sie, wenn an der Oberfläche Molke austritt.
5. Die sich gesammelte Molke zuerst ableeren. Den Topfenbruch in einem feinmaschigen Topfentuch vorsichtig auspressen.
6. Im Kühlschrank über Nacht abtropfen lassen.
7. Kleine Topfenkugeln formen und diese mit Salz und Kräutern nach eigenem Geschmack würzen.
   Die Topfenkugeln in unserem Beispielbild wurden mit frischen Petersilien, zerhackten Nüssen und geschnittenen Cranberries verfeinert.

Gut zu wissen:

Je fettiger die Milch, desto cremiger und vollmundiger wird der Topfen.

Falls der Topfen zu körnig geworden ist, wird er beim Mixen cremig.

Zu fester Topfen kann mit Milch oder etwas Rahm verfeinert werden.

Der Geschmack vom Topfen variiert je nach Kultur, Milch und Temperatur.

Selbstgemachter Topfen hält sich ca. eine Woche im Kühlschrank.