

LÉKUÉ

Cheese Maker



Rezept 1

Soja-Frischkäse (für 4 Personen)

Zubereitungszeit 12 Minuten, Ruhephase 1,5 Stunden

Zutaten:

1 Liter Soja-Milch (H-Milch; keine Frischmilch!)

24 ml Essig

Zubereitung:

- Die Soja-Milch 12 Minuten bei 800W in der Mikrowelle erhitzen.
- Essig mit einem gelochten Löffel einrühren und das ganze 30 Minuten ruhen lassen, so dass der Gerinnungsprozess stattfinden kann.
- Die Masse danach in das Sieb des Cheese Makers gießen (auf Wunsch können Sie zusätzlich z.B. Himbeer-Marmelade hinzufügen).
- Den Cheese Maker mit dem Deckel verschließen und den Frischkäse mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Anschließend den Käse aus dem Sieb herausholen und genießen!

Rezept 2

Soja-Frischkäse mit Soja-Joghurt (für 4 Personen)

Zubereitungszeit 14 Minuten, Ruhephase 1,5 Stunden

Zutaten:

750 ml Soja-Milch (H-Milch; keine Frischmilch!)

3 Soja-Joghurts

1 TL Zucker

Zubereitung:

- Die Soja-Milch mit dem Joghurt verrühren und 14 Minuten bei 800W in der Mikrowelle erhitzen.
- Warten Sie, bis der Gerinnungsprozess beginnt und rühren Sie dann noch einmal mit einem gelochten Löffel um.
- Geben Sie den Zucker hinzu.
- Lassen Sie die Masse 30 Minuten abkühlen.
- Geben Sie die Masse in das Sieb des Cheese Makers und drücken Sie sie mit einem Löffel in Form.
- Verschließen Sie den Cheese Maker mit dem Deckel und lassen Sie den Frischkäse mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Anschließend den Käse aus dem Sieb herausholen und genießen!

Rezept 3

Veganer Soja-Frischkäse mit Basilikum und getrockneten Tomaten (für 4 Personen)

Zubereitungszeit 14 Minuten, Ruhephase 1,5 Stunden

Zutaten:

1 Liter Soja-Milch (H-Milch; keine Frischmilch!)

30 ml Zitronensaft

1 TL Salz

100 g getrocknete Tomaten

Basilikumblätter

Pfeffer

Zubereitung:

- Die Soja-Milch 14 Minuten bei 800W in der Mikrowelle erhitzen.
- Den Zitronensaft mit einem gelochten Löffel einrühren, so dass der Gerinnungsprozess stattfinden kann.
- Danach das Salz hinzugeben und ebenfalls unterrühren.
- Lassen Sie die Masse 30 Minuten ruhen.
- Geben Sie die Masse dann in das Sieb des Cheese Makers, schneiden Sie die getrockneten Tomaten und die Basilikumblätter in dünne Streifen und fügen Sie diese zusammen mit dem Pfeffer zur Masse hinzu. Drücken Sie die Masse mit einem Löffel in Form.
- Verschließen Sie den Cheese Maker mit dem Deckel und lassen Sie den Frischkäse mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen.

