

# CHEESE MAKER



## **KÄSE-GLAS (CHEESE MAKER) ZUR EINFACHEN UND SCHNELLEN ZUBEREITUNG VON HAUSGEMACHTEM KÄSE.**

Benutzen Sie den Milchkefir für die Zubereitung von Kefirkäse über Nacht ohne Käse-Starter. Oder bereiten Sie eine Vielfalt anderer Käse zu (Mascarpone, Mozzarella, Ricotta, usw.).



## DECKEL

Das Verschließen des Deckels am Ring verhindert das Gelangen von Unreinheiten in den Käse während des Pressens. Er hält auch die Feder bei der Verwendung von härterem Käse in Position.



## PRESSSCHEIBE & FEDER

Benutzen Sie die der Feder beiliegende Scheibe zum Pressen des Käses mit größerer Kraft. Das wird mehr Molke für die Zubereitung von härterem und trockenerem Käse herauspressen.



## GLAS

Beim Pressen des Käses fängt das Glas die nützliche Molke voller Proteine auf, die als Frischgetränk oder in vielen Rezepten verwendet werden kann.



## SIEB

Die optimale Dichte des Gitters gewährleistet das stetige Pressen des Käses. Die festen Seitenleisten helfen beim einfachen Ausschütten des perfekt geformten Käses.

# ZUSAMMENSETZUNG









Bioplastik wird zur Herstellung aller Kunststoffkomponenten verwendet. Dies weist darauf hin, dass ihre Herstellung umweltfreundlicher ist, da sie aus organischem Material bestehen.

# KAPAZITÄT

Im kleineren Glas können Sie 100-200g Kefirkäse herstellen, indem Sie 600ml Milchkefir benutzen, und 200-400g Käse im großen Glas, indem Sie 1000ml Milchkefir verwenden.



## PFLEGE DES KÄSE-GLASES

-  Vor der Verwendung waschen Sie alle Teile mit warmem Seifenwasser. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsmittel sorgfältig ausgespült wird.
-  Reinigen Sie das Sieb nach der Benutzung. Es könnten getrocknete Käsereste darauf verbleiben. Sie können eine weiche Bürste zum Reinigen benutzen.
-  Benutzen Sie keine scharfen Objekte am Sieb, Sie könnten das Gitter zerschneiden.
-  **Für das beste Ergebnis empfehlen wir das manuelle Waschen aller Teile.**
-  Für die einfachere Reinigung trennen Sie die Pressfeder von der Scheibe.
-  Der Nylonpresskorb hat einen festen Plastikrahmen, der ihn robuster und einfacher zu handhaben macht. Das gewaltsame Pressen des Gitters kann zu Verformungen und zum Zerreißen des Gitters führen.
-  Die Verwendung von Gewürzen und Früchten kann zur Verfärbung des Gitters führen, die nicht immer mit einem Waschen gereinigt werden kann. Das kann das Endergebnis und den Geschmack der neuen Käseportion beeinflussen.

# WIE ANFANGEN

Das Käse-Glas wird zum Pressen des Käses und zur Trennung von der Molke verwendet. Die verwendete Substanz muss dick sein, damit sie nicht durch das Gitter läuft. Das bedeutet, dass die Milch zuerst kultiviert werden muss.

Für die Zubereitung des Kefirkäses benötigt man Milchkefir. Der Kefir wird mit Milch und Milchkefirknollen hergestellt. Haben Sie die Knollen einmal herausgenommen, können Sie den Milchkefir ins Käse-Glas gießen.



## KÄSEKEFIRREZEPT

1. Gießen Sie den Kefir ins Sieb im zusammengesetzten Produkt. Mit dem Deckel abdecken.
2. Geben Sie das Käse-Glas in den Kühlschrank, um die weitere Fermentation zu verlangsamen. Lassen Sie es eine angemessene Zeit (12 Std, über Nacht) gepresst und Erlangen Sie die erwünschte Dicke des Käses. Beim Pressen könnte sich an den Seiten des Siebs Käse ansammeln, den Sie mit einem Löffel reinigen und umrühren können.
3. Nach dem anfänglichen Pressen kann die Pressfeder mit der Scheibe benutzt werden. Das wird mehr Flüssigkeit aus dem Käse pressen. Befestigen Sie die Scheibe am Ende der Feder und bringen Sie sie oben auf dem Käse an. Passen Sie das andere Ende der Feder mit der runden Wölbung am Deckel an und befestigen Sie den Deckel am Ring.





**4.** Haben Sie die erwünschte Käse-Textur erreicht, entfernen Sie den Ring zusammen mit dem daran befestigten Sieb vom Glas. Stellen Sie es auf das Pult und drücken Sie den Ring hinunter, um ihn von der Molke zu trennen. Nehmen Sie das Sieb und drehen Sie ihn über einem Teller um, um den Käse herauszunehmen.



**5.** Sie können den Käse nun servieren oder ihn in den Rezepten verwenden. Würzen Sie ihn mit frischen oder getrockneten Früchten, Nüssen, Honig, Kräutern nach Ihrer Wahl, um ihn so zuzubereiten, wie Sie es mögen.



## PRESSZEIT

Je länger der Kefir gepresst wird, umso trockener und dicker wird der Käse. Hier sind die Einschätzungen für die Presszeit. Merken Sie sich, dass die Konsistenz des Käses auch von den individuellen Zutaten und der Temperatur abhängig ist.

- \* **Einige Stunden für einen dickeren Käse können für Dips verwendet werden.**
- \* **Über Nacht für cremigen Käse.**
- \* **1-2 Tage, um halbharten Käse zu erhalten.**

# WÜRZIDEEN



Der cremige im Käse-Glas hergestellte Käse kann unmittelbar, gewürzt oder pur, gegessen werden. Hier sind einige Würzideen zum Experimentieren.

## Süß

Frische (oder getrocknete)

Früchte: gehackte Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Mango, Trauben oder das Obst der jeweiligen Saison.

Honig, Erdnussbutter, Mandelbutter, Schokoladenaufstrich, Ahornsirup – allein oder in Kombination mit Früchten.

Nüsse: Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse, usw.



## Sauer

Salz und/oder Schwarzer Pfeffer könne fast allen sauren Kombinationen hinzugefügt werden.

Gewürze und Kräuter: gemahlener oder gehackter Oregano, Basilikum, Kreuzkümmelsamen, Koriander, Rosmarin, Kurkuma, Schnittlauch, usw.

Gehacktes Gemüse: Tomaten, Gurken, grüne oder rote Paprika, Karotten, Chilischoten, Spinat, Knoblauch, Oliven, usw.



# MOLKE

Die trübe Flüssigkeit, die sich bei der Zubereitung des Kefirkäses im Glas sammelt, ist Molke. Sie enthält viele nützliche Bakterien und ist voller Proteine. Werfen Sie sie nicht weg, benutzen Sie sie in verschiedenen Rezepten oder Smoothies.



## TIPPS



Benutzen Sie den Deckel beim Herausnehmen des Käses als Tablett fürs Sieb.



Beim Pressen sammelt sich die Molke im Glas. Sie müssen diese vielleicht zwischendurch ausschütten, wenn das Niveau der Molke bis zur Bodenkante des Gitters ansteigt.



Beim Benutzen der Feder seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels, die Feder könnte den Deckel schnell herausdrücken.



## ANDERE NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN

### Kaffee und Tee machen

Das Käse-Glas kann zur Zubereitung von Tee und Kaffee benutzt werden. Denken Sie daran, dass Sie keine kochenden Flüssigkeiten ins kalte Glas schütten, weil das Glas brechen kann. Das Käse-Glas ist auch für das kalte Kaffeebrauen geeignet. Geben sie nur Kaffee in den Gitterkorb, fügen Sie Wasser hinzu und bedecken Sie den Kaffee am Boden und lassen Sie ihn 12 Stunden oder mehr einziehen.



### Pflanzenmilch herstellen

Benutzen Sie das Glas zum Aufschwellen der Samen, Nüsse oder Knollen zum Herstellen von milchfreier Milch. Mit Hilfe des Siebs können Sie auch die Mischung schnell pressen. Benutzen Sie die Pressfeder mit der Scheibe, um den Zellstoff aus der Milch zu extrahieren.



