

## Rezept 1: Aus Mëllech gött Frëschkéis

### Dat brauchts du:



✓ 1l frësch  
Mëllech



✓ 30 ml  
Zitrounejus



✓ Salz a Pfeffer



✓ 35 gr Stoffi



✓ Bratzelen



✓ Péiterséileg

### Material:



✓ Kachdëppen



✓ Sift



✓ Siftduch



✓ Schossel



✓ Holzläffel



✓ Forschett

**Dat muss du maachen:**

1. Spull d'Kachdëppe mat kalem Waasser aus ouni et ofzedrëschnen.
2. Schëtt d'Mëllech an d'Dëppen an erhëtz se op 45° Grad. Réier de Stoffi ënnert d'Mëllech.



3. Erhëtz d'Mëllech da weider bis op 80° Grad.
4. Huel d'Dëppen vun der Plack.

4. Schëtt den Zitrounejus an d'Mëllech.

5. D'Mëllech fänkt un ze gerënnen.



6. Réier ganz lues a virsiichteg e puermol mam Holzläffel.

7. Lee d'Siftduch an de Sift a stell dann de Sift op d'Schossel.

8. Schëtt déi geronne Mëllech duerch de Sift a looss d'Flëssegkeet (Wässech, Molke) duerchlafen.



(Fotoen © Biohaff Witry)

9. Looss dat Ganzt dann zougedeckt stoe bis de Wässech ganz duerchgelaf ass. Du kanns och virsichtig mam Siftduch de Wässech auspressen. Am Siftduch hues du elo frësche Kéis, deen s du zu enger Bull forme kanns.



10. Wierz de Kéis lo mat Salz, Peffer, Bratzelen a Péiterséileg. Stell de Kéis fir wéinstens eng Stonn an de Frigo.



### **Gudden Appetit**

Mimi 😊



(Fotoen © Biohaff Witry)