Weitere Ideen für Büffelmilch

Nachdem der Schnittkäse aus Büffelmilch seiner Reifung entgegensieht, habe ich mir überlegt, was ich noch aus Büffelmilch herstellen kann.



Auf dem Markt habe ich mir 6 Liter frische Büffelmilch geholt.

Diese habe ich, wie zu Omas Zeiten, in eine große Schüssel getan, abgedeckt und von Donnerstag bis Sonntag bei Raumtemperatur stehen lassen.

Am Sonntag habe war meine Dickmilch fertig. Um die Dickmilch zu gewinnen, habe ich erst einmal eine dicke Rahmschicht von der Dickmilch abgehoben.

Aus diesem Rahm habe ich knapp 1 Kilo schneeweiße Butter gewonnen. Damit die Butter schön streichfähig bleibt, habe ein wenig Olivenöl unter die Butter gerührt.



Die Dickmilch habe ich in 2 Portionen aufgeteilt. Den einen Teil davon habe ich in eine Schüssel gegeben und in den Kühlschrank gestellt. Diese Menge Dickmilch reicht bei mir

für eine Woche Müsli-Frühstück.

Die 2.Protion habe ich zu Frischkäse verarbeitet. Dazu habe ich eine ordentliche Portion gemischt Kräuter und einen Teelöffel Kräutersalz in die Dickmilch gegeben und gut verrührt. Diese gekräuterte Dickmilch habe ich dann in ein Mulltuch gegeben und zum Abtropfen aufgehängt. 2 Tage später war mein Frischkäse fertig.





Die übrig gebliebene Molke habe ich mit einem Mixer schaumig geschlagen und dadurch Buttermilch hergestellt, die super lecker war.



Schaut Euch mal auf der Homepage um:

Wollt Ihr mehr wissen? Dann setzt Euch mit mir in Verbindung

und wir vereinbaren einen Termin.

Bei der Umsetzung Eurer Ernährungsumstellung unterstütze ich Euch gerne mit Rat und Tat.

Dazu ist es nicht unbedingt notwendig, dass Ihr zu mir in die Praxis nach Bockhorn kommt. Möglich ist eine Unterstützung auch per Mail, am Telefon, am Handy oder über Skype.

Wenn Ihr Fragen habt, dann könnt Ihr Euch gerne mit mir per E-Mail in Verbindung setzen.
KatrinSchoefer@outlook.de oder weitere Informationen über meine Homepage erfahren.

Ein schönes Wochenende und viele liebe Grüße sendet Euch Katrin

.

Meine Publikationen
28.07.2017
Aus meinem 5. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6684-83743
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

17.07.2017
Mein 5. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6684-83736
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

31.01.2017
Aus meinem 4. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

20.01.2017

Mein 4. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

18.08.2016
Aus meinem 3. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6682-63420
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

20.07.2016
Mein 3. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-3668-26341-3
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

18.03.2016
Aus meinem 2. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-16742-1
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

08.03.2016
Mein 2. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-668-16741-4
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

04.12.2015
Aus meinem 1. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-08752-1
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

16.11.2015
Meine Abschlussarbeit ist beim GRIN-Verlag veröffentlicht worden!

ISBN: 978-3-668-08751-4
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

Der Provider dieses Blogs