



Benötigte Zutaten

5 l Premium Alpenmilch

1.5 TL Essigessenz

Süßer Schotten

Mit diesem Rezept von Brigitte Quehenberger wird aus einfacher frischer Alpenmilch cremiger Schotten. Eine traditionelle Methode, die schon seit Generationen in der heimischen Küche geschätzt wird.

Anleitung

1. Milch unter ständiger Beobachtung in einem großen Topf aufkochen lassen. Regelmäßig umrühren, damit die Milch nicht am Boden ansetzt.
2. Wenn die Milch aufkocht vom Herd ziehen und Essigessenz nach und nach einrühren bis die Milch ausflockt. Langsam umrühren bis die gesamte Milch ausgeflockt und die Flüssigkeit fast klar ist.
3. Schotten abschöpfen und in ein Sieb geben. Molke (Jute) abrinnen lassen.

Ein Rezept von
Bäuerinnen