

basimilch

Die kooperative Käserei in Dietikon



QUARK REZEPTE



BASIMILCH QUARK

Unser Quark wird aus frischer, kuhwarmer Rohmilch hergestellt. In die Milch rühren wir Bakterienkulturen und einige Tropfen Lab. Nach rund 14 Stunden Säuerung bei 28-32°C ist eine Gallerte entstanden, eine Schicht Molke hat sich schon darüber abgesetzt. Die Gallerte wird übers Kreuz geschnitten und sorgfältig in Quarktücher abgeschöpft. Nun tropft die Masse bis auf ca. $\frac{1}{3}$ der Anfangsmilchmenge ab. Das dauert 1-2 Stunden. Dann wird gemixt, in Gläser abgefüllt und gekühlt.

Unser Quark ist aus der vollen Milch hergestellt, er ist mild im Geschmack und leicht körnig. Er ist lecker einfach pur, schmeckt süß oder salzig, lässt sich zum Kochen und vor allem zum Backen verwenden.

Tipps:

- Quark anstelle von Rahm, Sauerrahm oder Crème fraîche verwenden.
- Z.B. in Kürbissuppe oder Borschtsch (und viele andere Suppen), im Wähenguss anstelle von Rahm oder Milch (Früchtewähe, Käsewähre, Gemüsewähre...)
- Quark verwenden, wenn im Rezept Ricotta, Frischkäse oder Ziger steht. Quark enthält aber etwas mehr Flüssigkeit als die genannten Produkte.
- Von Quark zu Frischkäse: Quark in ein mit Gazetuch ausgelegtes Sieb legen, dieses über eine Schüssel hängen, im Kühlschrank Molke abtropfen lassen bis zur gewünschten Konsistenz. Frischkäse nach belieben würzen, zu Rollen oder Kugeln formen, in Öl einlegen.
- Smoothie aus Saisonfrüchten mixen, mit einigen EL Basi-Quark mischen.



REZEPTE SALZIG



Kräuterquark

als Brotaufstrich oder zu Kartoffeln: 1 Glas Basi-Quark (Zimmertemperatur), 50 g weiche Butter, 1 Bund Peterli, 1 Bund Schnittlauch, ev. 1 Bund Dill oder Koriander fein geschnitten darunterrühren, salzen (wird bei uns auch löffelweise gegessen...)

Von Dietrich Pestalozzi

Flammkuchen mit Quark

1 Kuchenteig oder Flammkuchenteig, ca. 1/2 Glas Basi-Quark direkt auf den Teigboden streichen, mit feingeschnittenem Gemüse wie Lauch oder Zwiebeln belegen, eine Handvoll geriebenen Käse (z.B. Basitaler oder Raclette) darüberstreuen, würzen mit Salz und Pfeffer, 20 Minuten backen bei ca. 200°C.

Gnocchi

für 3-4 Personen

400 g Basi-Quark, 200 g Hartweizendunst, 80 g Basi-Älpler gerieben, 1 Ei, 1 Prise Salz

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammenfügen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche Rollen von etwa 15mm Durchmesser formen, in 3cm lange Stücke schneiden, mit dem Daumen eindrücken.

Gnocchi in einem grossen Topf in reichlich kochendem Salzwasser portionsweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, warm stellen.

Funktioniert auch mit Mehl statt Hartweizendunst (dieser ist zB. als "Knöpflimehl" erhältlich), statt Basi-Älpler einen anderen reifen Hartkäse verwenden.

Aus "Alpechuchi" von Martin Bienerth

Quarkpizokel

für ca. 3 Personen

200 g Basi-Quark, 200 g Mehl (Dinkel, oder 1/2 Dinkel + 1/2 Kastanienmehl geräuchert), 3 Eier, ca. 1/2 KL Salz

Alles gut vermengen und von einem nassen Brett ins kochende Salzwasser schaben (wie Spätzli, nur etwas grösser).

Dazu passt z.B.: Birnenschnitze in Bratbutter anbraten, etwas Thymian und grob gehackte Haselnüsse dazugeben. Die fertig gekochten Pizokel kurt mitbraten.

Von Martina Vogel



Quark-Knödel

für ca. 3 Personen

350 g Basi-Quark (ein Glas), 1 Ei, nach Gefühl ca. 2/3 Hartweizengriess oder Dinkelgriess und 1/3 Mehl, eine Prise Salz.

Quark und Ei gut mischen, Griess und Mehl dazugeben, bis die Masse nicht mehr klebt.

Mit zwei Esslöffeln (oder Kaffelöffeln) Nocken abstechen und ins leise köchelnde Salzwasser geben. Ziehen lassen, bis die Nocken aufsteigen. Abschöpfen und abtropfen lassen. Paniermehl und Butter in Bratpfanne anrösten, die Knödel darin schwenken - nicht sparen!

Mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott und Zimtzucker servieren.
Salzige Variante: etwas mehr Salz in die Knödelmasse mischen, fertige Knödel z.B. mit gerösteten Zwiebeln, Kräutern und Käse servieren.

Von Martina Vogel

Quarktätschli

für 4 Personen

500 g Kartoffeln mehligkochend, 500 g Basi-Quark, 100 g Frühstücksspeck, 2 EL Mehl, 2 Eier, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paniermehl zum wenden.

Kartoffeln weich kochen, pürieren. Speck in Stücke schneiden, knusprig braten. Kartoffeln mit Speck, Quark, Mehl und Eiern mischen, würzen. Paniermehl in Teller geben, aus der Masse Tätschli formen, im Paniermehl wenden, beidseitig braten.

Quark-Pizzoccheri mit Eierschwämmli

für 4 Personen

300 g Buchweizenmehl, 100 g Weissmehl, 1 1/2 KL Salz, 250 g Basi-Quark, 1dl Wasser.

1 rote Zwiebel, 200 g Krautstiel, 350 g Eierschwämmli, Salz, 1/2 dl trockener Weisswein, 100 g Trockenfleischtranchen, 2 EL Salbeiblätter, 100 g Basi-Äpler oder Bergkäse.

Mehle und Salz in einer Schüssel mischen, Quark und Wasser beigeben, mit der Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Teig auf wenig Mehl ca. 10 Minuten kneten, bis er elastisch ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Teig portionenweise auf wenig Mehl 2mm dick rechteckig auswalten, in Streifen schneiden (1x6cm), auf leicht bemehltem Küchentuch oder Blech etwas antrocknen lassen.

Pilzgemüse: Zwiebel in feinen Streifen in Öl andämpfen, Krautstielstreifen und halbierte Pilze 5 Minuten mitdämpfen, salzen. Weisswein dazugießen, vollständig einkochen lassen, beiseite stellen.

Pizzoccheri im knapp siedenden Salzwasser 3 Min. kochen, abgießen, 1dl Kochwasser aufheben. Pizzoccheri, Kochwasser, feine Trockenfleischstreifen und Salbei zum Pilzgemüse geben. Geriebenen Käse dazu servieren.



DESSERTS

Amaretti-Kirschen-Bowl

für 4 Schalen von je 2 dl

350 g entsteinte Kirschen, 1 EL Zucker, 2 EL Orangensaft, 150 g Basi-Quark, 180 g Jogurt nature, 2 EL Zucker, 100 g weiche Amaretti, grob zerdrückt, 2 TL Kakaopulver

Kompott: Kirschen, Zucker, Orangensaft in Pfanne mischen, zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten knapp weich köcheln, etwas abkühlen.

Creme: Quark, Jogurt, Zucker verrühren, in vier Schalen verteilen. Amaretti, Kirschkompost und Kakaopulver daraufgeben.

Quarkpudding mit Erdbeersauce

100 g weiche Butter, 75 g Zucker, 2 Eigelb, 400 g Basi-Quark, 100 g Griess, 1 EL Mehl, 1 EL Vanillepuddingpulver, 2 Eiweiss, 50 g Puderzucker.

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Quark, Griess, Mehl und Vanillepuddingpulver untermischen, 1 h quellen lassen.

Eiweiss steif schlagen, nach und nach Puderzucker beifügen, weiterschlagen bis eine feste, glänzende Masse entsteht. Sorgfältig unter die Quarkmasse heben.

Puddingform ausbuttern, Quarkmasse einfüllen. Form auf den Tisch klopfen, damit sich die Masse gut setzt. Mit Deckel oder Alufolie verschliessen. Flache Metall- oder Glasschüssel zur Hälfte mit heißem Wasser füllen, Pudding hineinstellen. Im Backofen bei 180°C auf der untersten Rille ca. 1 h garen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren auf eine Platte stürzen.

Erdbeersauce: 1 kg Erdbeeren mit Zitronensaft, 50 g Zucker und 1/2 Päckli Vanillezucker pürieren, bis zum Servieren kühl stellen.

Variante als Auflauf: Saisonfrüchte in gebutterte Gratinform geben, Quarkmasse darüber verteilen, in der Ofenmitte bei 180°C 30-40 Minuten backen.

Quarkauflauf mit Äpfeln

für 6-8 Personen

150 g weiche Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 750 g Basi-Quark, 6 EL Weizengriess, 3 TL Backpulver, 3 Msp Zimt gemahlen, Saft von 2 Zitronen, 300 ml Rahm, ca. 8 Äpfel

Backofen auf 180°C vorheizen, Gratinform mit Butter einfetten. Butter, Zucker und Eier mit dem Mixer dickflüssig aufschlagen. Quark, Griess, Backpulver, Zimt, Zitronensaft und Rahm unterrühren. Äpfel schälen, auf der Röstiraffel dazureiben, mischen. Masse in die Gratinform füllen. Quarkauflauf in der Ofenmitte bei 180°C 30-40 Minuten backen. Schmeckt heiß und lauwarm.

Aus "Alpechuchi" von Martin Bienerth



KUCHEN REZEPTE

Julie's Quarkkuchen

für eine Springform von 24 cm

1 kg Basi-Quark, 100 g Mehl, 200 g Zucker, 100 g Butter flüssig, Saft 1 Zitrone, 10 g Vanillezucker, 10 g Backpulver, 6 Eier

Alles gut verrühren, in gefettete Springform geben, 60-90 Minuten backen bei 180°C.

Anita's Hausrezept

Amerikanischer Cheesecake

für eine Springform von 24-26cm, für kleine Springform 18-20cm Zutaten halbieren.

50 g Butter flüssig, 250 g Vollkornguetzli (oder Gebäckreste), 50 g Zucker, 2 Gläser Basi-Quark (ca. 700 g), 1/2 Vanilleschote ausgekratzt, 175 g Zucker, 50 g Mehl, 1 Zitronenschale abgerieben, 6 Eigelb, 2 dl Rahm, 2 dl Milch, 1 TL Maizena, 6 Eiweiß, 1 Prise Salz, (Eier: 6 x 53 g+ oder 5 x 60 g+).

Ofen auf 180°C vorheizen. Guetzli oder Gebäckreste fein zerbröseln, mit Butter und Zucker gut vermischen. Boden der Springform mit Backpapier belegen, dieses grosszügig bebuttern. Bröselmasse darauf ausstreichen, gut andrücken. 10 Minuten auf der zweituntersten Rille vorbacken.

Herausnehmen, Ofentemperatur auf 160°C reduzieren.

Quark mit Vanillesamen, Zucker, Mehl und Zitronenschale verrühren, Eigelbe untermischen.

Rahm und Milch mit Maizena verrühren, aufkochen, sehr heiss unter die Quarkmasse rühren. Eiweiß mit Salz nur leicht schaumig schlagen (der Kuchen sollte nicht zu stark in die Höhe treiben). Eischaum mit Schwingbesen kräftig unter die Quarkmasse rühren (Konsistenz von flüssigem Rahm), Füllung auf vorgebackenen Boden geben. Auf der untersten Rille bei 160°C 75 Minuten backen. Vor dem Servieren 12h ruhen lassen, Kuchen hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage frisch.

Nach Annemarie Wildeisen

Fruchtiger Maiscake

für eine Cakeform von 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

150 g feiner Maisgriess, 4 Mandarinen, nur Saft ca. 2 dl, 125 g weiche Butter, 150 g Rohzucker grobkörnig, 1 Prise Salz, 3 Eigelbe, 3 Mandarinen in Würfeln, 150 g Basi-Quark, 3 Eiweisse, 1 Prise Salz, 200 g Weissmehl, 1 1/2 TL Backpulver, 1 Beutel dunkle Kuchenglasur (125 g), 30 g gesalzenes Popcorn

Mais in Schüssel geben, Mandarinensaft darübergiessen, 5 Minuten quellen lassen.

Rührteig: Butter in Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Eigelbe dazu, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mandarinenwürfel, Quark und Mais daruntermischen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber darunterziehen, in die Form füllen.

Backen: ca. 1h bei 180°C, untere Ofenhälfte. Auskühlen lassen.

Geschmolzene Glasur über den Cake giessen, Popcorn darüberstreuen.

Aus Coopzeitung



Apfelcake

für eine Cakeform von 30cm, mit Backpapier ausgelegt

3 EL Sultaninen, 3 EL Rum, 150 g Butter weich, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 250 g Basi-Quark, 50 g flüssiger Honig, 1 Vanilleschote (ausgekratzte Samen), 280 g Weissmehl, 2 TL Backpulver, 500 g Äpfel, geschält und grob gerieben, Puderzucker zum Bestäuben.

Sultaninen und Rum mischen, ziehen lassen. Butter in Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren. Rühren, bis Masse heller ist.

Quark, Honig und Vanillesamen darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, Äpfel dazugeben, mit Sultaninen und Rum unter die Masse mischen. In die Form füllen.

Backen: ca. 55 Minuten bei 180°C, untere Ofenhälfte. Ausgekühlten Cake mit Puderzucker bestäuben.

Aus Coopzeitung

Apfelstreuselkuchen

für eine Springform von 24cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

250 g Butter weich, 100 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 375 g Mehl, 1 EL Backpulver, 2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop) geschält, in feinen Scheiben, 1 kg Basi-Quark (3 Gläser), 200 g Zucker, 50 g Maizena, 1 Päckli Vanillezucker (8 g), 1 Prise Salz, 1 Zitrone, Schale und Saft, 2 Eier, 2 Eiweiss verklopft, Puderzucker zum Bestäuben.

Butter in Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelbe darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen, beigeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, ca. 1 h kühl stellen. Ein Viertel der Teigmenge für Streusel ins Tiefkühlfach legen. Die Hälfte des restlichen Teigs auf dem Formenboden auswallen, Formenrand schliessen. Restlichen Teig an den Rand legen, andrücken, bis zum Formenrand hochziehen. Teigboden mit Gabel einstechen, 15 Minuten kühlstellen. Äpfel auf dem Teigboden verteilen.

Quark und alle restlichen Zutaten bis und mit Eiweisse verrühren, auf die Äpfel verteilen, glatt streichen. Teig für Streusel aus dem Kühlfach holen, an der Röstiraffel reiben, dicht auf der Füllung verteilen.

Backen: ca. 85 Minuten bei 180°C, untere Ofenhälfte. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Formenrand entfernen, auf Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Am besten schmeckt der Kuchen nach ca. 1 Tag.

Aus Schweizer Landliebe



Quark-Mohnzopf

Hefeteig: 400 g Mehl, 1 TL Salz, 30 g Frischhefe, 5 EL Zucker, 50 g flüssige Butter, 1 Ei, 1 1/2 - 2 dl lauwarme Milch.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Hefe mit dem Zucker verrühren, zusammen mit Butter, Ei und Milch zum Mehl geben. Alles während 5 -10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig kneten. An einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Füllung: 500 g Basi-Quark, 6 EL Griess, 7 EL Zucker, 1 Eigelb, 1 abgeriebene Zitronenschale, 40 g Mohnsamen, Eiweiss zum Bestreichen. Alle Zutaten bis und mit Mohnsamen verrühren, 30 Minuten stehen lassen.

Aufgegangenen Teig in 3 Portionen teilen, jedes Teigstück zu einem Rechteck von ca. 20-30 cm auswalten. Füllung gleichmäßig auf den Teigstreifen verteilen, ausstreichen, Ränder freilassen und mit Eiweiss bestreichen. Jedes Rechteck sorgfältig einrollen. Die drei Teigrollen mit der Nahtseite nach unten mit etwas Geduld zu einem Zopf flechten.

Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmal 30 Minuten aufgehen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen, Mohnzopf 50 Minuten backen. Den heißen Zopf mit Puderzucker-Zitronensaftglasur bestreichen, auskühlen lassen.

Aus "Das Quarkbuch" von Swissmilk



Himbeer - Quark Gugelhopf

für eine Gugelhopfform von ca. 2 Liter

200 g weiche Butter, 250 g Rohzucker, 1 Päckli Vanillezucker, 4 Eier, 400 g Basi-Quark (oder 300 g Quark + 100 g Crème fraîche), 350 g helles Dinkelmehl, 50 g Maisstärke, 3 TL Backpulver, 200 g Himbeeren.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander, dann Quark dazugeben und unterrühren. Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen, unter die Quark-Eimasse rühren. Die Himbeeren vorsichtig unterheben. Die Form buttern, mit Mehl ausstäuben, den Teig einfüllen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Min. auskühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, vollständig auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Aus Coopzeitung

Kirschencake mit Vanillestreuseln

für eine Cakeform von 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

Teig/Streusel: 125 g Butter weich, 50 g Zucker, 1P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 180 g Weissmehl, 1 TL Backpulver.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren, Eigelb dazugeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen, alles zu einem festen Teig zusammenfügen.

1/2 des Teiges für die Streusel im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Die zweite Hälfte auf den vorbereiteten Formenboden verteilen, gut andrücken.

Füllung: 500 g Kirschen entsteint, 400 g Basi-Quark, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eiweiss, 1 Zitrone (Schale und 3 EL Saft), 25 g Maizena, 1 Prise Salz.

Kirschen auf dem Teigboden verteilen. Quark und alle anderen Zutaten verrühren, auf den Kirschen verteilen. Angefrorenen Teig an der Röstiraffel reiben, über die Füllung streuen.

In der unteren Ofenhälfte bei 180°C ca. 70 Min. backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Variante: andere Saisonfrüchte wie Trauben, kleingeschnittene Zwetschgen/Aprikosen verwenden.

Aus Coopzeitung

Zusammengestellt von Rosmarie Minder, 2018



Beim Abkühlen wird der Quark noch fester. Er hält meist sich ohne Probleme weit über das Mindeshaltbarkeitsdatum hinaus.