

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

250 g Topfen  
getrocknete Kräuter  
250 ml Rapsöl  
1 TL Pfefferkorn, bunt  
1 EL Salz  
3 Stk. Lorbeerblätter

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Topfen kann auch Joghurt verwendet werden. Joghurt muss aufgrund des höheren Flüssigkeitsgehaltes an einem kühlen Ort 1-2 Tage abgetropft werden.:

**Erika Kerbl**

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

**Quellen:**

- Romana Schneider: *Kursunterlage Kulinarische Mitbringsel*

## Eingelegter Frischkäse

**Zubereitung**

- Ein Sieb mit einem sauberen Baumwolltuch (alternativ mit mehreren Lagen Küchenrolle) auslegen.
- Topfen hineingeben und die Molke 2-3 Stunden abtropfen lassen. Aus dem abgetropften Topfen mit den Händen kleine Kugeln formen. Diese in den getrockneten Kräutern wälzen und auf einem Teller evtl. kurz antrocknen lassen.
- Nun in die Gläser einen Schuss Öl geben (Boden sollte bedeckt sein) und die Topfen-Kräuter-Kugeln in die Gläser verteilen.
- In jedes Glas eine kräftige Prise Salz und einige Pfefferkörner geben. Zuletzt mit Öl auffüllen – wichtig ist, dass die Bällchen vollständig mit Öl bedeckt sind.
- Im Kühlschrank lagern.