



#### 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

## Eingelegter Frischkäse



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Romana Schneider: *Kursunterlage*

*Kulinarike Mitbringsel*



**Bäuerinnen Österreich**

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

— Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsraum für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

