

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Frischkäsecreme „Schwarzwald“

### Zutaten:

- 100 g Quark
- 300 g Frischkäse
- 125 g Schwarzwälder Schinken
- ½ kleine Lauchstange
- Salz und Pfeffer



Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Schwarzwälder Schinken (am besten ohne Schwarte) in feine Stücke schneiden. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.

Quark und Frischkäse mit dem Schneebesen zu einer Masse verrühren, bis es eine sämige Masse gibt. Anschließend die Schinkenstücke und die Lauchringe untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorsichtig beim Abschmecken mit Salz, denn der Schinken ist mit Salz gepökelt!

### Tipp!

Sie können die Frischkäsecreme mit Radieschenblüten und Petersilie dekorieren und zu einem Stück Brot oder Bratkartoffeln servieren.

Die Frischkäsecreme „Schwarzwald“ ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Frischkäsecreme „Gärtnerin“

### Zutaten:

- 250 g Frischkäse
- 50 g Joghurt
- Gartengemüse:
  - 2 kleine Karotten
  - ½ Lauchstange
  - 1 dicke Scheibe Sellerie
- Salz und Pfeffer



Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Das Gartengemüse dünsten (auskühlen lassen) und in feine Würfel schneiden. Den Frischkäse zusammen mit dem Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer Masse verrühren.

Die Gemüsewürfelchen unter die Frischkäsemasse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack kann man auch gehackte Kerbel oder Frühlingszwiebeln hinzufügen.

### Tipp!

Die Frischkäsecreme kann mit frisch gehackten Gartenkräutern dekorieren und mit Brot und Salat serviert werden.

Creme Gärtnerin ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Frischkäsecreme „Mediterrane“

### Zutaten:

- 100 g Quark
- 300 g Frischkäse
- 100 g Sardellen in Öl eingelegt
- 6 Tomaten
- 4 EL grüne Oliven, ohne Stein
- Pfeffer



Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Die Sardellen trocken tupfen und fein hacken. Den Quark zusammen mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer sämigen Masse verrühren. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten, Oliven und Sardellen der Frischkäsemasse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorsicht beim Salzen, da die eingelegten Sardellen schon sehr viel Salz enthalten!

Tipp!

Sie können die Frischkäsecreme mit Kapern und etwas Oregano dekorieren.

Creme „Mediterrane“ ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Meerrettichcreme

### Zutaten:

- 100 g Quark
- 300 g Frischkäse
- 100 g Meerrettich gerieben
- Schnittlauch
- Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Den Quark zusammen mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer sämigen Masse verrühren. Den Meerrettich langsam unterrühren. Anschließend mit Salz abschmecken und je nach Geschmack 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben.

Verfeinern können Sie die Meerrettichcreme mit fein gehacktem Schnittlauch.

### Tipp!

Sie können die Meerrettichcreme mit Schnittlauchröllchen dekorieren und mit einem Stück Lachs, oder Forelle serviert werden.

Die Meerrettichcreme ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Als Alternative kann auch Apfelmeerrettich verwendet werden!

Guten Appetit!



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Tsatziki

### Zutaten:

- 1 große Schlangengurke
- 100 g Schafskäse
- 150 g Joghurt
- 150 g Frischkäse
- 3 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Frische Minze
- Schwarze Oliven
- 1-2 Peperoni



Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Die Gurke waschen, schälen und die Kerne entfernen. Anschließend grob raspeln und auspressen. Das Gurkenwasser wird nicht benötigt, da das Tsatziki sonst zu flüssig werden würde. Den Schafskäse würfeln, mit der Gabel zerdrücken und mit Joghurt und Frischkäse vermischen. Die Frischkäsecreme dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack die Knoblauchzehen pressen und unter die Creme geben. Die Minze fein hacken und zusammen mit den Oliven und den gut ausgepressten Gurkenstücken unter die Frischkäsecreme geben. Je nach Geschmack eine fein gehackte Peperoni untermischen. Dabei sollte man nicht die schärfsten nehmen, sonst überlagern sie den feinen Geschmack.

Tipp!

Mit Peperoni, Olivenringen und / oder Minzblättern dekorieren.

Tsatsiki ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Creme „Tartar“

### Zutaten:

- 100 g Quark
- 300 g Frischkäse
- 3 große Essiggurken, fein gewürfelt
- 1 El. Kapern, gehackt
- Salz und Pfeffer, Zitronensaft nach Bedarf



Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Den Quark zusammen mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer Masse verrühren. Die Gurken in kleine Würfel schneiden und mit den Kapern mischen.

Die Frischkäsecreme mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack auch mit Zitronensaft abschmecken.

Verfeinern lässt sich die Creme auch mit 2-3 Knoblauchzehen (fein gehackt, oder frisch gepresst), frischen Kräutern, oder einem klein bisschen Senf.

### Tipp!

Die Frischkäsecreme mit gehacktem Schnittlauch bestreuen oder Gurkenfächern von Cornichons garnieren.

Creme Tartare ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Lachscreme „Schottland“

### Zutaten:

- 200 g Frischkäse
- 200 g Räucherlachs
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Meerrettich aus dem Glas
- Pfeffer
- 1 Sträußchen Dill



Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen. Den Räucherlachs mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und in kleine Würfelchen schneiden. Anschließend den Dill fein hacken. Die Lachswürfel und den fein gehackten Dill unter den Frischkäse heben und mit Crème fraîche gut vermischen. Die Frischkäsemasse gut ziehen lassen und mit Meerrettich und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack kann man auch noch einmal etwas Zitronensaft hinzugeben.

### **Tipp!**

Die Lachs-Frischkäse-Creme kann man mit etwas Dill dekorieren und zu einem Stück Baguette, oder einer Folienkartoffel serviert werden.

Lachscreme ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß 1 Tag im Kühlschrank haltbar.

Guten Appetit!



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Paprikacreme „Tricolore“

### Zutaten:

- 50 g Quark
- 300 g Frischkäse
- 20- 50 g Chilisoße Sweet (süß)
- 1 El. Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Je 1 rote, grüne, gelbe Paprika



Den Frischkäse aus frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Anschließend Quark und Frischkäse mit dem Schneebesen zu einer Masse verrühren. Die Paprikas waschen, entkernen und klein schneiden. Ein paar Streifen für die Garnitur beiseite legen. Den Rest sehr fein würfeln, unter die Käsemasse ziehen und mit Chilisoße, Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprikacreme schmeckt sehr gut zu Pellkartoffeln. Vorsicht jedoch beim würzen mit Chilisoße, damit die Creme nicht zu scharf wird.

TIPP!

Dekorieren Sie die Paprikacreme mit den dreifarbigem Paprikastreifen!

Paprikacreme ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Rucolacreme

### Zutaten:

- 300 g Frischkäse
- 150 g Rucola
- 1 El. Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Je nach Geschmack 1 Spritzer Zitronensaft



Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen. Anschließend mit Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der gepressten Knoblauchzehe in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Den Rucola waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, von den Stilen trennen und fein schneiden. Nun den Rucola unter die Frischkäsemasse ziehen.

Statt Rucola kann im Frühjahr auch Bärlauch verwendet werden.

### Tipp!

Man kann die Frischkäsecreme mit Rucolablättern und Radieschenblüten verzieren.

Rucolacreme ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Obatzda mit Frischkäse

### Zutaten:

- 200 g reifen, weichen Camembert
- 50 g weiche Butter
- 100 g Frischkäse
- 1 Schalotte, fein würfelig geschnitten
- 1 El. Junglauch, fein würfelig geschnitten
- 2 El. Schnittlauchröllchen



Camembert und Butter mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Frischkäse aus frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% nach dem Grundrezept herstellen und anschließend Schalottenwürfel, Lauch, Schnittlauch und Paprika untermengen. Alles gut verrühren.

Danach die Masse 1 bis 2 Stunden an einem warmen Ort ziehen lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tipp!

Obatzda ist in einem gut verschließbaren Plastikgefäß im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

Guten Appetit!

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

### ...zum Salat, oder aufs Brot!

#### Parmesanbällchen und Bärlauchfrischkäse

##### Zutaten:

- 320 g Frischkäse (aus Milch und „Alpenrose“-Labessenz 2%)
- Parmesan
- Zitronensaft

Den Frischkäse nach dem Grundrezept mit Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen. Parmesankäse reiben und ca. 50g unter den Frischkäse rühren (je nach Geschmack mehr oder weniger Parmesankäse).

Anschließend mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Nochmals stehen lassen und warten bis sich die letzte Molke abgetrennt hat.

Mit dem Eislöffel kann man dann Kugeln ausstechen und auf einem Salat anrichten. Dazu eine leichte Vinaigrette.

##### Zutaten:

- 320 g Frischkäse
- 100 g Bärlauchblätter
- 1 EL Sahne

Den Frischkäse nach dem Grundrezept mit Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen. Anschließend die Stiele der Bärlauchblätter entfernen, dann grob schneiden und dann fein zerhacken.

Den Frischkäse und die Bärlauchblätter untereinander rühren und 1 EL frische Sahne hinzugeben. Je nach Geschmack kann man auch ein Eigelb untermengen.

Abschmecken mit weißem Pfeffer und etwas Senf!

Guten Appetit!



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Frischkäseauflauf

### Zutaten:

- 100 g Butter
- 100 g geriebene, süße Mandeln
- 65 g Zucker
- 150 g selbstgemachter Frischkäse mit „Alpenrose“ – Labessenz 2%
- 6 Eigelb

Für den Mürbteig:

- 240 g Mehl
- 160 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Für den Mürbteig wird das Mehl mit Butter, Zucker, dem Ei und den abgeriebenen Zitronenschalen gut geknetet. Die Backform gut einfetten, den Mürbteig gleichmäßig darin verteilen und einen ca. 2 cm hohen Rand andrücken.

Butter schaumig rühren, den Zucker langsam einrieseln lassen und die Eier hinzufügen.

Nach und nach die Mandeln, die abgeriebenen Zitronenschalen und den Frischkäse unterheben. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

Der Mürbteig wird nun mit der Käsemasse belegt und bei 180°C ca. 60 Minuten im Ofen gebacken.

Der etwas abgekühlte Auflauf kann nun gestürzt werden und warm, mit etwas Zucker und Zimt bestreut, als Süßspeise serviert werden.

Guten Appetit!

(Eine Empfehlung von Prof. Dr. Christer Lindqvist)



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## „Topfen“ – Nudeln aus der Steiermark

### Zutaten:

- 250 g selbstgemachter Frischkäse mit „Alpenrose“ – Labessenz 2%
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 50 g Butter



Den Frischkäse, wie auf dem Grundrezept beschrieben, zubereiten (beachten Sie die Zeit, die der Frischkäse zum „ruhen“ braucht um zu gerinnen!)

Anschließend mit dem Mehl, den Eiern und der Butter zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig zu trocken sein sollte, so fügen Sie noch ein wenig Creme fraîche hinzu. Im anderen Fall, sollte der Teig also zu feucht, bzw. flüssig sein, so geben sie noch etwas Mehl hinein.

Den Teig ausrollen – jedoch nicht zu dünn! – und in Nudelform schneiden.

Anschließend in Salzwasser garen lassen, abschrecken und in einer Pfanne mit heißer Butter schwenken.

- Süße Variante: mit Vanillezucker und Zucker
- Mit einem Rest feinster Bratensoße genießen
- Zusammen mit frischem Spinat essen

Guten Appetit!

(Eine Empfehlung von Hobbykoch Eberhard Pieper)

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## „Topfen“ – aus Schafsmilch

### Zutaten:

- 2 Liter Schafsmilch
- 40 ml Buttermilch



Die Schafsmilch für 15 Sekunden auf 72 bis 74 °C erhitzen und anschließend auf 20-25°C abkühlen.

40 ml Buttermilch hinzugeben und unterrühren. Anschließend 2 Stunden vorsäuern lassen – wobei die Temperatur nicht unter 20°C sinken sollte.

Nun müssen Sie 4 Tropfen „Alpenrose“ – Labessenz 2% hinzufügen und unterrühren – dabei jedoch keine kreisenden Bewegungen machen, damit die Milche schneller wieder zum Stehen kommt.

Nach etwa 12 Stunden ist die Gallerte schnittfähig. Den richtigen Zeitpunkt für die Weiterverarbeitung erkennt man anhand der „Messerprobe“: der Schnitt muss glatt sein.

Die Gallerte nun in ca. 3-5 cm große Würfel schneiden und anschließend ca. 30 Minuten stehen lassen, damit sich die Molke deutlich absetzen kann. Danach werden die Stücke in ein mit einem Leintuch ausgelegten grobmaschigen Sieb gegeben, um die Molke abzutrennen.

Nach ca. 12 Stunden kann man den Topfen weiterverarbeiten.

### Würzvorschlag:

Der Topfen wird mit etwas Sahne cremig gerührt und anschließend mit Pfeffer, Salz, Knoblauch, Schnittlauch und Lauchzwiebeln gewürzt. Wichtig ist, dass man dies nochmals einen Tag stehen lässt – dann schmeckt's besonders gut!

Guten Appetit!

(von Heidemarie Renken aus Bockhorn  
„Wichtig ist bei der Herstellung sehr viel Liebe und Zeit“)

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Gefüllte Pellkartoffeln

### Zutaten:

- Kartoffeln
- Milch
- „Alpenrose“ – Labessenz 2%
- je nach Geschmack Camembert oder reifen Münster
- etwas Butter
- Käse zum überbacken



Größere Kartoffeln in einer Schale garen. Während dieser Zeit die Milch mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% zu einem schönen Frischkäse verarbeiten.

Die Kartoffeln anschließend längs halbieren und das weiche Innere mit einem Löffel ausschaben.

Das Innere der Kartoffel mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack auch mit etwas Kümmel, oder Paprikapulver würzen.

Anschließend wird alles zusammen mit dem Frischkäse durch ein Sieb gedrückt. Für einen würzigeren Geschmack kann man auch reifen Camembert oder reifen Münsterkäse hinzugeben.

Ein kleines Stück Butter rundet den Geschmack ab.

Dieses kleine und leichte Gericht eignet sich sehr gut als „Amuse gueule“ für ein rustikales Mahl.

Guten Appetit!

(Eine Empfehlung von Hobbykoch Eberhard Pieper)



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Heidelbeerquark

### Zutaten:

- 500 g Heidelbeeren
- 250 g Mascarpone
- 200 g Quark (Topfen oder Schichtquark)
- 300 g Frischkäse
- 80- 100 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Knapp die Hälfte mit der Gabel zerdrücken. Ein paar Heidelbeeren zum Garnieren beiseite legen.

Mascarpone, Quark, Frischkäse und Zucker zu einer glatten Masse verrühren und das Heidelbeermus zusammen mit den restlichen Heidelbeeren unter die Quarkmasse ziehen.

Verfeinern können Sie den Heidelbeerquark mit einem Spritzer Zitrone!

### Tipp!

Den Heidelbeerquark mit frischen Minzblättern und Heidelbeeren dekorieren. Vor dem Servieren gut kühlen.

Je nach Geschmack können Sie statt, oder zusätzlich zu den Heidelbeeren auch alle anderen Beerensorten verwendet werden. Um die Quarkmenge zu reduzieren kann man auch Joghurt nehmen, dies macht die Masse geschmeidiger und lässt sich so super mit Cornflakes oder Haferflocken zu einem tollen Müsli verarbeiten.

Guten Appetit!



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Himbeerquark

### Zutaten:

- 500 g Himbeeren
- 250 g Mascarpone
- 200 g Quark (Topfen oder Schichtquark)
- 300 g Frischkäse
- 80- 100 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Knapp die Hälfte mit der Gabel zerdrücken. Ein paar Himbeeren zum Garnieren beiseite legen.

Mascarpone, Quark, Frischkäse und Zucker zu einer glatten Masse verrühren und das Himbeermus zusammen mit den restlichen Himbeeren unter die Quarkmasse ziehen.

Verfeinern können Sie den Himbeerquark mit einem Spritzer Zitrone!

### Tipp!

Den Himbeerquark mit frischen Minzblättern und Himbeeren dekorieren. Vor dem Servieren gut kühlen.

Je nach Geschmack können Sie statt, oder zusätzlich zu den Himbeeren auch alle anderen Beerensorten verwendet werden. Um die Quarkmenge zu reduzieren kann man auch Joghurt nehmen, dies macht die Masse geschmeidiger und lässt sich so super mit Cornflakes oder Haferflocken zu einem tollen Müsli verarbeiten.

Guten Appetit!



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Erdbeerquark

### Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 200 g Quark (Topfen oder Schichtquark)
- 300 g Frischkäse
- 80- 100 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Frischkäse nach dem Grundrezept mit frischer Milch und „Alpenrose“ – Labessenz 2% herstellen.

Die Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Knapp die Hälfte der Erdbeeren mit dem Zauberstab pürieren und den Rest grob schneiden. Ein paar Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen.

Mascarpone, Quark, Frischkäse und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend das Erdbeerpüree zusammen mit den grob geschnittenen Erdbeeren der Masse unterziehen.

Verfeinern kann man den Erdbeerquark mit einem Spritzer Zitrone.

### Tipp!

Den Erdbeerquark mit frischen Minz- oder Basilikumblättchen und Erdbeeren dekorieren. Vor dem Servieren gut kühlen.

Guten Appetit!



## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz  
2% ist es ganz einfach.

## Frischkäsepfannkuchen mit Orangensirup

### Zutaten:

- 200 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 50 g Honig
- 100 g Melasse (aus dem Reformhaus)
- 100 g Sultaninen
- 50 ml Rum
- 250 g selbstgemachter Frischkäse mit „Alpenrose“ – Labessenz 2%
- 100 g Gervais oder Philadelphia
- 50 g Zucker
- 30 g Mondamin



Den frisch gepressten Orangensaft mit Honig und Melasse kurz aufkochen lassen und anschließend bei schwacher Hitze noch einige Zeit köcheln lassen. Zwischenzeitlich die Sultaninen im Rum einweichen. Den Selbstgemachten „Alpenrose“ – Labessenz Frischkäse mit Gervais (oder Philadelphia), Zucker und Mondamin in einem Gefäß mischen und mit dem Schneebesen glattrühren. Danach die eingeweichten Sultaninen gut abtropfen und hinzugeben.

Nun können Sie ca. 10-12 Pfannkuchen backen. Anschließend werden die Pfannkuchen mit der Frischkäsemasse gefüllt, gerollt und in eine Gratinform gegeben.

Die Pfannkuchen sollten dann bei 180°C ca. 20 Minuten im Ofen gratinieren.

Noch warm sollten Sie dann aus der Form und auf einen Teller gelegt werden um dann den Orangensirup darüber zu gießen.

Als verfeinerte Variante kann man die Pfannkuchen auch mit Grand Marnier begießen.

Guten Appetit!

(Eine Empfehlung von Hobbykoch Eberhard Pieper)

## „Alpenrose“ - Labessenz 2%

Frischkäse selbstgemacht - mit „Alpenrose“ – Labessenz 2% ist es ganz einfach.

## Schwedischer Käsekuchen

### Zutaten:

- 2,5 Liter Milch
- 60 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Mandeln
- 3 Bittermandeln
- 250 ml Sahne
- 2 EL „Alpenrose“ – Labessenz 2%



Weizenmehl, „Alpenrose“ – Labessenz und 1/4 Liter Milch gut mischen.

Die restliche Milch auf 40°C erwärmen und von der Kochplatte nehmen. Mehl – Milch – Lab – Mischung in die warme Milch verrühren.

Nach 2-3 Stunden die Käsemasse von der Molke trennen (alles vorsichtig in ein Feinmaschiges Sieb schütten). Die Mandeln abbrühen und fein mahlen. Erst die Sahne steif schlagen und dann die Eier mit dem Zucker gut verrühren.

Die Käsemasse mit Eierzucker-Mischung, Sahne und Mandeln zusammenrühren und in eine gefettete ofenfeste Glas- oder Keramikform umfüllen (ca. 20x30 cm).

Den Käsekuchen im Wasserbad bei 175°C ca. 50 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldbraune Farbe bekommen hat.

Der Kuchen schmeckt am besten wenn er noch Zimmertemperatur hat, oder noch lauwarm ist.

Dazu ein bisschen geschlagene Sahne und eine Beerenmarmelade (z.B. die schwedische Multebeerenmarmelade, oder einfach eine Himbeermarmelade).

Guten Appetit!

(Eine Empfehlung von Prof. Dr. Christer Lindqvist)