



# Odenwälder Brennkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Genau das Richtige für ein kleines, feines Abendbrot

## Zutaten

- 250 g Quark mit 20% Fett
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 40 g Butter
- 1 Eigelb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Quark zunächst in ein Küchentuch einschlagen und auf ein Haarsieb geben. Eine Untertasse darauf legen und mit einem Gegenstand (z. B. eine volle Konservendose) beschweren. Wenigstens 3 Stunden pressen, trocken laufen lassen.

### Schritt2

Danach mit dem Natron mischen, bis der Quark glasig wird. Danach auf einem heißen Wasserbad ca. 10 min. erwärmen. Reichlich rühren, bis er glänzend - gelblich wird.

### Schritt3

Erst jetzt die Butter in Flocken unter rühren, zuletzt das Eigelb dazu geben.

### Schritt4

Abkühlen lassen und mit knusprigem Bauernbrot genießen.

**Rezeptart:** Hessisch **Tags:** immer wieder lecker, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/odenwaelder-brennkaese/>