

Sauerampfer-Cheddar-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Aufbau

Info

Rahm

Sauerrahm

Saure Sahne

Schmand

Crème fraîche

Alle vier Produkte sind Sauermilcherzeugnisse, die mit speziellen Milchsäurebakterien behandelt werden.

Sie enthalten unterschiedliche Fettmengen:

Sauerrahm, Saure Sahne: ca. 10%

Schmand: ca. 20%

Crème fraîche: mind. 30%

Sauerrahm und saure Sahne (gelegentlich auch Rahmsauermilch oder Sahnesauermilch genannt) sind übrigens das gleiche. Der säuerliche Geschmack der verschiedenen Sorten nimmt mit steigendem Fettgehalt ab.

Crème Fraîche (auch als Küchenrahm oder Küchensahne bezeichnet) und Schmand können bis zu 15% Zucker enthalten. Beim Schmand ist außerdem der Zusatz von Stabilisatoren und Verdickungsmitteln erlaubt.

Bei der Herstellung von Crème fraîche oder Schmand werden zur Aromabildung spezifische Bakterienkulturen verwendet, zum Beispiel *Streptococcus cremoris*, *Str. diacetylactis*, *Str. thermophilus* und *Leuconostoc cremoris*.

Saure Sahne eignet sich besonders zur fettarmen Zubereitung von Mayonnaise und Salatsaucen. Crème Fraîche verwendet man besonders für Desserts und Quarkspeisen, sowie auch zum Abschmecken von Suppen und Saucen.