Serbische Milchcreme
Kaymak

Kaymak (auch Kajmak) ist eine traditionelle, sehr cremige Milchzubereitung aus dem Balkan und der Türkei, die geschmacklich zwischen Frischkäse und Butter liegt. Sie entsteht, indem Milch und/oder Sahne langsam erhitzt und die dicke Rahmschicht abgeschöpft und gereift wird. Kaymak wird als Aufstrich oder Beilage zu Fleisch, Brot und Süßspeisen serviert. Dies ist ein klassisches und einfaches Grundrezept für hausgemachten Kaymak.

Herkunft: Serbien und Montenegro
Kategorie: Zutaten, Milchspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 12 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 300 g

1 Liter Vollmilch frisch
300 ml Sahne
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Milch und Sahne in einen breiten Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam auf etwa 80 bis 90 °C erwärmen, aber nicht kräftig kochen lassen.
Dann den Herd ausschalten und den Topf abgedeckt mehrere Stunden (4 bis 12 Std.) bei Raumtemperatur stehen lassen, damit sich eine dicke Rahmschicht an der Oberfläche bildet.
Die entstandene Rahmschicht vorsichtig mit einem Löffel oder einer Schöpfkelle abheben und in ein sauberes Gefäß geben.
Den abgeschöpften Rahm abdecken und im Kühlschrank 12 bis 24 Stunden ruhen lassen, dabei kann die Masse leicht säuern und die typische Textur entwickeln. Salz nach Geschmack einrühren.
Schnellere Variante mit Sahne (wenn Zeit knapp)
Die Sahne leicht erhitzen, abkühlen lassen, Rahm abschöpfen und im Kühlschrank fest werden lassen. Diese Methode liefert eine ähnliche, aber oft weniger komplexe Textur.
Kaymak hält im Kühlschrank etwa 3 bis 7 Tage, immer auf Geruch und Aussehen achten.
Traditionell wird Rohmilch verwendet. Bei Verwendung von Rohmilch auf Hygiene und Frische achten. Wer unsicher ist, kann pasteurisierte Milch und Sahne verwenden.
Kaymak aus Schafs- oder Ziegenmilch ist aromatischer, manche Regionen reifen Kaymak länger oder mischen etwas Joghurt für Säure.

© 2026 coquina.de