

Rezept Frischkäse mit Mandarinen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Erfrischend fruchtiger Brotaufstrich
- Lecker & gesund

Beschreibung

Fruchtiger Geschmack mit selbstgemachtem Frischkäse. Als Brotaufstrich oder als Dip geeignet.

Zutatenliste

1. Schritt

0,5 g	ProBiDa Spezial Kultur, Grundrezept
1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Laktosefreie Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 g oder 1000 ml	Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Normale H-Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)

2. Schritt

300 g	Selbstgemachter Frischkäse (Eigenbeschaffung)
1 St.	Mandarine(n) (Eigenbeschaffung)
3	Lauchzwiebel(n) (Eigenbeschaffung)
0 g oder 0 g oder 0 TL	Salz, 1 Prise (Eigenbeschaffung)
0 g	Pfeffer, 1 Prise (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Schritt / Herstellung Frischkäse
- 1 Liter der gewünschten Milch auf 35°C erwärmen.
- 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
- Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch

aufgießen und noch einmal umrühren.

5. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und für 9 Stunden bei 35°C (Funktionsstufe F3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
6. Die entstandene Masse in kleine Quader schneiden und in das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen. Im Kühlschrank 10-14 Stunden abtropfen lassen.
7. 2. Schritt / Herstellung Frischkäse mit Mandarinen
8. Mandarine filetieren und in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebeln ebenfalls klein schneiden. Beide Zutaten in den Frischkäse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Verzehr für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100239
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	300 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	300.000000

Preise

1. Schritt

	Normale H-Milch	0,00 €
	Milch	0,00 €
	Laktosefreie Milch	0,00 €
	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	0,00 €
	ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g	4,45 €

2. Schritt

	Pfeffer	0,00 €
	Salz, 1 g	0,00 €
	Lauchzwiebel(n)	0,00 €
	Mandarine(n)	0,00 €
	Selbstgemachter Frischkäse	0,00 €

Zubehör



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

6,95 €

- Exakte Temperaturmessung bis 100°C
- Extra lange 305mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
- Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
- Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
- Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr



Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

54,95 €

- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren



Quark- und Frischkäse Sieb, 1 St.

34,45 €

- Für die Quark- und Frischkäseherstellung optimal geeignet
- Einzigartiges patentiertes Sieb
- Gelingsichere Handhabung
- Für die Spülmaschine geeignet

