

Rezept Quark Dessert mit Mandarinen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Frisch-fruchtiger Dessertgenuss
- Erfrischend lecker
- Schnell gemacht für Zwischendurch

Beschreibung

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

| | |
|----------------------|--|
| 400 g | selbstgemachter Quark (Eigenbeschaffung) |
| 0 ml | Schlagsahne, 9 EL (Eigenbeschaffung) |
| 0 ml oder 0 Stck. | Zitronensaft, von 1 Zitrone (Eigenbeschaffung) |
| 0 g | Zucker, 3 EL (Eigenbeschaffung) |
| 0 St. | Mandarine(n), 1 kleine Dose oder frisches Obst oder TK Früchte (Eigenbeschaffung) |

Zubereitung

1. Schritt / Herstellung Quark
- 1L 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.
- Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und 9 Stunden bei 35°C erschütterungsfrei fermentieren lassen.
 - Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden, in das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen und am besten im Kühlschrank abtropfen lassen.
 - Nach 4 - 6 Stunden Abtropfzeit ist herrlicher Quark entstanden.
 2. Schritt / Herstellung Quark Dessert mit Mandarinen
 - Mandarine filetieren und in kleine Stücke schneiden. Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit der Sahne und dem Zucker in den Quark einrühren. Anschließend die Mandarine unterheben. Vor dem Verzehr ca. 1 Stunde kalt stellen und kühl genießen.

Mehr Informationen

| | |
|----------------|------------|
| Artikelnummer | 002100243 |
| Schwierigkeit | Leicht |
| Dauer | 00:30 |
| Variante | 400 g |
| Package Amount | 400.000000 |

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

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 4,19 € |

2. Schritt

| | |
|------------------------------|--------|
| Mandarine(n) | 0,00 € |
| Zucker | 0,00 € |
| Zitronensaft | 0,00 € |
| Schlagsahne | 0,00 € |
| selbstgemachter Quark | 0,00 € |

