Grundrezept Skyr

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Die isländische Kultspeise einfach selbstgemacht
- Reich an Eiweiß und wunderbar cremig
- Mit süßen oder herzhaften Speisen kombinierbar

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

1 g	Skyr Kulturen

Milchauswahl

1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch **(Eigenbeschaffung)**
1000 ml	Laktosefreie Milch **(Eigenbeschaffung)**
1000 ml	Normale H-Milch **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. 1L der gewünschten Milch auf ca. 35°C erwärmen.
2. 1 g Skyr-Kulturen in ein Schälchen füllen, zerdrücken und in den Joghurtbehälter füllen.
3. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und 9 Stunden bei 35°C (Funktionsstufe F3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden. Das Quark- & Frischkäsesieb mit einem Abtropfbeutel/ Baumwolltuch auslegen und die Skyr Masse zum Abtropfen hinein legen. Alternativ kann der Abtropfbeutel auch über eine Schüssel gehängt werden.
6. Nach 4-6 Stunden, kann cremiger Skyr genossen werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100359
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	300 g
Portionen	1
Package Amount	300.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. 18,05 €

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

Zutaten

Skyr, 1 g 4,19 €

Milchauswahl

Normale H-Milch	0,00 €
Laktosefreie Milch	0,00 €
Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	0,00 €