Rezept Kefir-Melonenquark mit Kokosraspeln

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Erfrischend & cremig
- Einfach & schnell gemacht
- Schmeckt nicht nur an warmen Sommertagen

Beschreibung

Schnell und einfach mit selbst gemachtem Kefir hergestellt. Cremig und erfrischend.

Zutatenliste

1. Schritt

150 ml	Grundrezept KeFir

2. Schritt

1 Stck.	Honigmelone **(Eigenbeschaffung)**
100 g	Magerquark **(Eigenbeschaffung)**
0 TL	Ahornsirup **(Eigenbeschaffung)**
50 g	Kokosraspeln
5 ml oder **0 Stck.**	Zitronensaft **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Am Vortag den Kefir nach Grundrezept herstellen.
2. Melone in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Kefir und Magerquark zu den Melonenstückchen hinzufügen.
4. Ahornsirup darüber gießen und umrühren.
5. Kokosraspeln und der Saft einer halben Zitrone darüber verteilen und nochmals gut umrühren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100400
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	300 g
Portionen	6
Package Amount	300.000000

Preise

2. Schritt

	Zitronensaft	0,00 €
	Kokosraspeln	0,00 €
	Ahornsirup	0,00 €
	Magerquark	0,00 €
	Honigmelone	0,00 €

Zubehör

Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St. 6,35 €

• Für selbstgemachte Kosmetik

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St. 29,95 €

• Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
• 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
• Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
• Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab