

# Rezept Frischkäse mit Mandarinen

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Erfrischend fruchtiger Brotaufstrich
- Lecker & gesund

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

### 1. Schritt

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

### 2. Schritt

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

## 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

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

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

## 1. Schritt

<b>Normale H-Milch</b>	0,00 €	
<b>Milch</b>	0,00 €	
<b>Laktosefreie Milch</b>	0,00 €	
<b>Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch</b>	0,00 €	
	<b>ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g</b>	4,19 €

## 2. Schritt

<b>Pfeffer</b>	0,00 €
<b>Salz, 1 g</b>	0,00 €
<b>Lauchzwiebel(n)</b>	0,00 €
<b>Mandarine(n)</b>	0,00 €
<b>Selbstgemachter Frischkäse</b>	0,00 €

