

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
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	400.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung 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 €

