

Rezept Walnuss Aufstrich

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Pflanzlicher Aufstrich
- Herzhafter, vollmundiger Geschmack
- Streichart und bekömmlich
- Einfache Zubereitung

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

400 g	Walnusskerne (Eigenbeschaffung)
400 ml	stilles Wasser (Eigenbeschaffung)
0,5 g	ProBiDa Spezial Kultur

2. Schritt

	Schnittlauch, 1/2 Bund (Eigenbeschaffung)
0 g oder 0 TL	Salz, Nach Belieben (Eigenbeschaffung)
	Pfeffer, Nach Belieben (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Walnusskerne mit 400 ml Wasser in einem Hochleistungsmixer pürieren, bis eine homogene, breiige Masse entstanden ist.
2. Die Masse anschließend in einen Topf füllen und auf ca. 35 °C erwärmen. Nach Erreichen der Temperatur die zermahlene ProBiDa Spezial Kultur hinzugeben und verrühren. In den Joghurtbehälter umfüllen und in den Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter hineinstellen.
3. Die Masse ist jetzt schon relativ fest und erhält im Zuge der Fermentation nur noch Ihren typischen leicht säuerlichen Geschmack.
4. Mit der Funktionstaste F3 starten und 9 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen. Danach im Kühlschrank auskühlen lassen.
5. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Aufstrich nochmal für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, sodass dieser seinen vollen Geschmack entfalten kann.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100297
Eigenschaften	vegetarisch
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	400 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

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

1. Schritt



ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g

4,19 €

stilles Wasser

0,00 €

Walnusskerne

0,00 €

2. Schritt

Pfeffer	0,00 €
Salz, 1 g	0,00 €
Schnittlauch	0,00 €

