

Rezept Curry-Dattel-Dip

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Exotisch-süßer Aufstrich
- Die besondere Dip-Idee

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

360 g Selbstgemachter Frischkäse (**Eigenbeschaffung**)

2. Schritt

100 g oder
30 Stck. Datteln (**Eigenbeschaffung**)

50 g Eingelegte getrocknete Tomaten (**Eigenbeschaffung**)

1 St. Knoblauchzehe (**Eigenbeschaffung**)

2 TL Currypulver (**Eigenbeschaffung**)

1 g oder
1 Prise oder
0,5 TL Salz (**Eigenbeschaffung**)

1 Prise Cayennepfeffer (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. 1L der gewünschten Milch auf 35°C erwärmen.
2. 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach 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. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und 9 Stunden bei 35°C (Funktionstaste F 3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden und in das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen. Am besten im Kühlschrank abtropfen lassen.
6. Nach 10-14 Stunden Abtropfzeit ist herrlicher Frischkäse entstanden.
7. Datteln zusammen mit den getrockneten Tomaten und dem Knoblauch in einen Mixer geben und pürieren. Oder Sie in eine Schüssel geben und einen Pürierstab verwenden.

8. Frischkäse sowie die Gewürze hinzugeben und umrühren.
9. Noch einmal abschmecken und vor dem Verzehr für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100370
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:30
Variante	500 g
Signal Wort	Nein
Package Amount	500.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

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

1. Schritt

Selbstgemachter Frischkäse

0,00 €

2. Schritt

Cayennepfeffer	0,00 €
Salz, 1 g	0,00 €
Currypulver	0,00 €
Knoblauchzehe	0,00 €
Eingelegte getrocknete Tomaten	0,00 €
Datteln	0,00 €

