



Frisch fruchtiger Genuss Kühler Sommergetränk Auch als Zwischenmahlzeit gut geeignet

„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

ZUBEREITUNG

Schritt 1 / Grundrezept KeFir

1. Erhitzen Sie die gewünschte Milch auf 25 ° C - 29°C. Messen Sie immer mit einem Thermometer ab und rühren Sie die Milch ab und zu um.
2. Wiegen Sie 0,5 g der KeFir Kultur in einem kleinen Schälchen ab und zerkleinern Sie die Kulturen indem Sie sie z. B. mit einem Löffel zerdrücken.
3. Die Kultur in den Einsatzbehälter vom Joghurtbereiter geben und die Hälfte der Milch darüber gießen, kurz umrühren und dann den Rest der Milch hinzufügen. Noch einmal kurz umrühren.
4. Setzen Sie den kleinen Deckel auf den Einsatzbehälter und stellen Sie ihn in den Joghurt-Bereiter. Zum Schluss den großen Deckel auf das Gerät setzen.
5. Den KeFir 10 Stunden fermentieren lassen.
6. Den KeFir kalt stellen. Nach ca. 1-2 Stunden können Sie den KeFir weiterverarbeiten.

Schritt 2 / Herstellung Erdbeer-KeFir Shake

1. Füllen Sie den KeFir zusammen mit den Erdbeeren und der Banane in einen Mixer. Mixen Sie alles einmal gut durch.
2. Fertig ist Ihr herrlich erfrischendes Sommergetränk. Die Erdbeeren

ROHSTOFFE

1. Schritt		
KeFir Kultur	0,5 g	Grundrezept
Abgekochte Frischmilch	1000 ml	Grundrezept
Laktosefreie Milch	1000 ml	Grundrezept
Milch	1000 ml	Grundrezept
Normale H-Milch	1000 ml	Grundrezept
2. Schritt		
Erdbeeren	300 g	tiefgefroren oder frisch
Banane(n)	1 St.	
Rezeptmenge		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von ca. 700 ml		

2.

sind fruchtig frisch und die Banane verleiht dem Shake eine leichte angenehme Süße.

@

Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter rezepte@spinnrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



KeFir Kultur

Lecker säuerliches Erfrischungsgetränk Schnell & einfach selbst gemacht

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter rezepte@spinnrad.de zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.