



Erfrischend fruchtiger Brotaufstrich Lecker & gesund Zum selber genießen & für Gäste

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

### ZUBEREITUNG

#### 1. Schritt / Herstellung Frischkäse

1. Erwärmen Sie 1L der gewünschten Milch auf 35°C.
2. Füllen Sie 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel und zerdrücken Sie dieses etwas, bevor Sie sie in den Joghurtbehälter füllen.
3. Gießen Sie nun einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter und verrühren Sie alles, bis sich eventuelle Klümpchen gelöst haben. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Stellen Sie den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter und lassen Sie die Milchmischung für 9 Stunden bei 35°C erschütterungsfrei fermentieren.
5. Nach Ende der Fermentationszeit schneiden Sie die entstandene Masse in kleine Quader, füllen sie in das Quark- und Frischkäsesieb um und lassen sie am besten im Kühlschrank abtropfen.
6. Nach 10-14 Stunden Abtropfzeit ist herrlicher Frischkäse entstanden.

#### 2. Schritt / Herstellung Frischkäse mit Mandarinen

Filetieren Sie die Mandarine und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Die Lauchzwiebeln ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Beide Zutaten in den Frischkäse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor

### ROHSTOFFE

1. Schritt		
ProBiDa Spezial 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		
Selbstgemachter Frischkäse	300 g	
Mandarine(n)	1 St.	
Lauchzwiebel(n)	3	
Salz	0 g	1 Prise
Pfeffer	0 g	1 Prise
Rezeptmenge		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von ca. 300 g		

dem Verzehr für ca. 1 Stunde kalt stellen.



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](mailto:rezepte@spinnrad.de), damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



## KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



### **ProBiDa Spezial Kultur**

Für probiotischen, cremig milden Quark & Frischkäse Zur Herstellung von Dickmilch geeignet

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](mailto:rezepte@spinnrad.de) zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter [www.spinnrad-gut-fuer-mich.de](http://www.spinnrad-gut-fuer-mich.de) und unter [www.spinnrad.de](http://www.spinnrad.de).