



Pflanzlicher Aufstrich Herzhafter, vollmundiger Geschmack Streichart und bekömmlich Einfache Zuereitung

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

### ZUBEREITUNG

1. Pürieren Sie die Walnusskerne mit 400 ml Wasser in einem Hochleistungsmixer, bis eine homogene, breiige Masse entstanden ist.
2. Füllen Sie die Masse anschließend in einen Topf und erwärmen Sie diese auf ca. 35 °C. Nach Erreichen der Temperatur geben Sie die zermahlene ProBiDa Spezial Kulturen hinzu und verrühren Sie die Masse kräftig. In den Einsatzbehälter umfüllen und in den Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter hineinstellen.
- i** Hinweis: Die Masse ist jetzt schon relativ fest und erhält im Zuge der Fermentation nur noch Ihren typischen leicht säuerlichen Geschmack.
3. Stellen Sie den Aufstrich für 9h in den Bereiter und starten Sie mit F3. Nach 9h entnehmen Sie bitte den Walnuss Aufstrich und stellen diesen in den Kühlschrank.
4. Schneiden Sie den Schnittlauch in kleine Röllchen und heben Sie diese unter die Walnuss-Masse. Schmecken Sie den Aufstrich anschließend mit Salz und Pfeffer nach Belieben ab.
0. Stellen Sie den Aufstrich noch für 1-2 h in den Kühlschrank, sodass dieser seinen vollen Geschmack entfalten kann.

**@** 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.

### ROHSTOFFE

1. Schritt		
Walnusskerne	400 g	
stilles Wasser	400 ml	
ProBiDa Spezial Kultur	0,5 g	
2. Schritt		
Schnittlauch	0 g	1/2 Bund
Salz	0 g	Nach Belieben
Pfeffer	0 g	Nach Belieben
Rezeptmenge		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 0		



## KLEINES ROHSTOFFLEXIKON

Walnusskerne



**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).