

Rezept

## Dickmilch selber machen

Ein Rezept von Dickmilch selber machen, am 19.04.2024

### Zutaten

**1 l** pasteurisierte Vollmilch

**100 ml** gekaufte Dickmilch

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 L DICKMILCH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Die Milch in eine Schüssel oder in einen breiten Krug füllen. Die gekaufte Dickmilch mit dem Schneebesen unterrühren und die Milch bei Raumtemperatur ca. 20 Std. stehen und dick werden lassen. Dann kann sie ohne weitere Zutaten gelöffelt oder getrunken oder mit Früchten angereichert werden.