Rezept

Dickmilch selber machen

Ein Rezept von Dickmilch selber machen, am 02.05.2024

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.