

Müller *Allgäuer Dickmilch*[®] – Lecker-leichte Rezeptideen mit Dickmilch



Kresseplätzchen



Zutaten für ca. 10 Stück:

- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 3 EL Speiseöl
- 200 g Müller *Allgäuer Dickmilch*[®]
- 1 Kästchen Kresse
- 1 TL Basilikum, getrocknet und gerebelt
- 1 kleine Zwiebel, 1 EL Öl
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, mit Salz, Öl und Dickmilch zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwas ruhen lassen. Zwiebel und Kresse fein hacken und im erhitzten Öl andünsten. Basilikum dazugeben und die Kräutermischung erkalten lassen. Dann unter den Teig kneten und den Teig auf leicht bemehlter Unterlage etwa fingerdick ausrollen. Mit einem Glas runde Plätzchen (6-7 cm) ausstechen und diese auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten backen. Frischgebacken servieren!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pellkartoffeln mit Dickmilch-Dip und frischer Kresse



Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln
- 400 g Müller *Allgäuer Dickmilch*[®]
- 1 EL Zitronensaft
- weißer Pfeffer, Salz
- 2 TL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
- 30 g frische Kresse, Rettich, Kümmel

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, abbürsten und garen. Dickmilch, Zitronensaft, Pfeffer und Salz verrühren, den Meerrettich untermischen und etwas durchziehen lassen. Die fertigen Kartoffeln aufbrechen, nach Belieben mit Kümmel bestreuen. Die Dickmilch-Creme auf die Kartoffeln geben, mit den Sprossen bestreuen.

Exotischer Quarkstollen

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Magerquark
200 g Müller *Allgäuer Dickmilch*®
1 Pck. Vanillinzucker oder etwas Vanille aus der Schote
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
100 g geschälte, gehackte Mandeln
50 g getrocknete Aprikosen, klein gewürfelt
50 g kandierte Ananas, klein gewürfelt
50 g kandierte Mango, klein gewürfelt
25 g kandierte Orangen, klein gewürfelt
25 g Pistazien, gehackt
5 kandierte Kirschen, fein gewürfelt



Zum Verzieren:

3 EL zerlassene Butter
40 g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel oder auf ein Backbrett geben. In der Mitte eine Vertiefung formen, Quark, Dickmilch, abgeriebene Zitronenschale, Vanillinzucker, Backpulver, Salz, Eier, Zucker, Mandeln, Pistazien und die kandierten Früchte hinzugeben. Das Ganze zu einem festen Teig verarbeiten. Den Stollenteig in eine gefettete Stollenform geben oder mit der Hand einen Stollen formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Ca. 1 Stunde bei 175 °C backen.

Nach dem Backen den Stollen mit 3 EL zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Nach dem Auskühlen den Stollen in Alufolie, Frischhaltebeutel oder in ein Gefäß geben, damit er saftig bleibt.