

## **Leckere Rezepte mit Müller® Allgäuer Dickmilch**

### **Kressebrötchen**

(ca. 10 Stück)

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

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!

## Leckere Rezepte mit Müller® Allgäuer Dickmilch

### Exotischer Quarkstollen

(ergibt 20 Stück)

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  
25 g kandierte Mango, klein gewürfelt  
25 g kandierte Orangen, klein gewürfelt  
25 g Pistazien, gehackt  
5 kandierte Kirschen, klein gewürfelt

Zum Verzieren:

3 EL zerlassene Butter  
40 g Puderzucker

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 festeren Teig verarbeiten. Den Stollenteig in eine gefettete Stollenform geben oder mit der Hand einen Stollen formen und auf ein gefettetes Backblech legen.

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.