



Bekömmlich & vielseitig –
von herzhaft bis süß

UNSERE DICKMILCH

Ohne Zusatz von Magermilchpulver

Unsere Dickmilch mit ihrer typisch feinen, mild-säuerlichen Note zergeht auf der Zunge.

Denn in Anlehnung an die ursprüngliche Herstellung produzieren wir dieses traditionelle Milchprodukt ohne Zusatz von Magermilchpulver.

Dickmilch gibt es in ihrer ursprünglichen Form bereits seit Jahrtausenden, und entsprechend vielseitig wird sie in der regionalen Küche verwendet.



HAMFELDER WINTERCREME

mit *Spekulatius* und *Zimtäpfeln*

500 g Dickmilch

200 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Honig oder Ahornsirup

2 Äpfel (säuerliche Sorten)

1 TL Zimt

1 EL Zucker

etwas Butter zum Anbraten

100 g Spekulatius oder Lebkuchen

1. Dickmilch-Creme: Dickmilch mit Vanillezucker und Honig glatt rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2. Zimtäpfel: Äpfel schälen, würfeln und in Butter mit Zucker und Zimt anbraten, bis sie weich sind. Abkühlen lassen.

3. Spekulatius: Spekulatius-Kekse grob zerkrümeln.

4. Schichten: In Dessertgläser abwechselnd Dickmilch-Creme, Spekulatius und Zimtäpfel schichten. Mit Creme abschließen.

5. Kühlen und servieren: Dessert etwa 1 Stunde kühlen. Mit Zimt bestäuben und mit einem Spekulatius dekorieren.

TIPP: Für eine fruchtige Note können Sie auch noch etwas Orangenschale in die Dickmilch-Creme reiben.

