

Magermilchpulver

Ab
4,19 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Erhöht die Festigkeit des Joghurts
- Zur Magermilchherstellung

Beschreibung

Magermilchpulver für die Joghurt- & Milchherstellung kaufen

Du möchtest schnell und einfach Milch und Joghurt zuhause selbst machen? Dann ist unser Magermilchpulver von [Spinnrad®](#) perfekt für dich! Alles, was du sonst noch brauchst, ist Wasser – umrühren und schon hast du leckere Milch, die du zu [Joghurt](#), [Quark](#) und [vielen mehr](#) weiterverarbeiten kannst.

Milch schnell & einfach angerührt mit Magermilchpulver

Keine Milch im Haus? Kein Problem! Ob für deinen Kaffee, Müsli oder zum [Kochen und Backen](#) – mit dem Magermilchpulver von Spinnrad® zauberst du im Handumdrehen leckere Magermilch. Einfach mit Wasser angerührt ist die Milch sofort fertig und kann direkt weiterverwendet werden.

Dosierempfehlung: Für schnell angerührte Milch gib einen gehäuften Esslöffel Magermilchpulver (ca. 12 g) in 100 ml Wasser und rühr gut um. Besonders einfach geht es mit einem Milchaufschäumer.

Unser Magermilchpulver wird durch ein schonendes Sprühtrocknungsverfahren hergestellt, bei dem die wichtigen Inhaltsstoffe der Milch weitestgehend erhalten bleiben. So kannst du jederzeit das Gute der Milch genießen.

Magermilchpulver eignet sich als Milchbasis für viele tolle Rezepte, wie zum Beispiel:

- [Joghurt](#)
- [Quark & Frischkäse](#)
- [Eis](#)

Wichtig! Magermilchpulver eignet sich nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten.

Du ernährst dich laktosefrei? Kein Problem! Bei uns findest du auch [laktosefreies Magermilchpulver](#) als Basis für deine Milch und Joghurtspeisen.

Joghurt einfach selbst machen mit dem Joghurtbereiter von Spinnrad®

Leckeren und cremigen [Joghurt](#) oder [Quark](#) kannst du ganz einfach zuhause selber machen. Mit dem [Joghurtbereiter von Spinnrad®](#) geht das auf Knopfdruck. Gib einfach deine Milch in den Joghurtbereiter, füge unsere [LaBiDa Joghurtkulturen](#) hinzu und wähle die richtige Einstellung für dein Rezept aus.

Tipp: Unser Magermilchpulver unterstützt auch die Festigkeit deines Joghurts. Gib während der Zubereitung zwei Esslöffel Magermilchpulver zusätzlich in deine Milch und genieße cremigen Joghurt.

Mit unserem Joghurtbereiter kannst du neben Joghurt auch folgende Produkte herstellen:

- Kefir
- Dickmilch
- Skyr
- Quark & Frischkäse

Viele tolle Rezepte für süße oder herzhaftes Joghurt- und Quarkspeisen, Dips oder Smoothies findest du in unserer Rezeptsammlung. Naschkatzen kommen mit unseren leckeren Rezepten für Eis und Desserts natürlich auch nicht zu kurz.

Hochwertiges Magermilchpulver für Milch & Joghurt online bestellen bei Spinnrad®

Wenn du Milch oder herrlich cremigen Joghurt im Handumdrehen selbst zuhause herstellen möchtest, triffst du mit unserem Magermilchpulver von Spinnrad® die richtige Wahl. Schnell mit Wasser angerührt, erhältst du Milch, die du zur Herstellung von selbstgemachtem Joghurt, zum Backen oder zum Kochen verwenden kannst. Leckere Rezepte und Inspiration für deine köstlichen Kreationen findest du natürlich auch bei uns!

FAQ

1. Wozu kann ich Magermilchpulver verwenden?

Mit Magermilchpulver kannst du deine Milch ganz einfach selbst zuhause anrühren. Einfach mit Wasser anrühren – und fertig!

2. Kann ich Magermilchpulver zur Joghurtherstellung verwenden?

Ja, Magermilchpulver eignet sich auch zur Joghurtherstellung. Die aus dem Pulver angerührte Milch kann als Basis für deinen DIY-Joghurt verwendet werden.

3. Wie viel Magermilchpulver brauche ich für selbstgemachten Joghurt?

Um die Festigkeit deines selbstgemachten Joghurts zu erhöhen, gib während der Zubereitung zwei Esslöffel Magermilchpulver hinzu.

4. Was brauche ich für DIY-Joghurt?

Für selbstgemachten Joghurt brauchst du Milch oder eine vegane Alternative, unsere LaBiDa-Joghurtkulturen und unseren Joghurtbereiter von Spinnrad®.

Inhaltsstoffe

Mager*milch*pulver (spruehgetrocknet), Laktose

Nährwerte

| | pro 100 g |
|-----------------------------|--------------------|
| Brennwert | 1490 kJ (356 kcal) |
| Fett | 0,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | 51,5 g |
| davon Zucker | 51,5 g |

| | |
|--|--------|
| Eiweiß | 35,5 g |
| Salz | 1,02 |
| Eiweißgehalt der Trockenmasse | 36,1 % |
| Aschegehalt der Trockenmasse | 7,34 % |
| Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) | |

Mehr Informationen

| | |
|----------------|-----------|
| Artikelnummer | 002230048 |
| Package Amount | 0.000000 |

Varianten

| | |
|-----------|-------|
| Variante: | 60 g |
| | 250 g |
| | 400 g |

