

Rezepte mit Kamelmilch



حليب الإبل المجفف
CAMEL MILK POWDER



MEDESIGN

Getränke & Shakes

Erdbeershake	S.4
Apfel-Smoothie	S.5
Zimt-Cappuccino	S.6
Goldene Kamelmilch	S.7

Vorspeise & Salate

Arabischer Salat	S.8
Zucchinisuppe	S.9

Hauptspeisen

Kamelmilchpüree	S.10
Blumenkohl-Pute	S.11
Kamelmilchquiche	S.12
Champignon-Pasta	S.13

Nachspeisen & Eis

Crème Caramel	S.14
Vanillecreme	S.15
Kamelmilch-Reispudding	S.16
Bananen-Crêpe	S.17
Muhallabia Pudding	S.18
Kamelmilch-Schokoeis	S.19

Backen

Kokoskuchen	S.20
Chili-Schoko-Muffin	S.21
Waldbeer-Kamelmilch-Torte	S.22

Über Kamelmilch & Bestellung	S.24
Gebrauchsanweisung	S.25
Impressum	S.26

A tall glass filled with a light pink strawberry shake. A red and white striped straw is inserted into the top. Several fresh strawberries are scattered around the base of the glass, some whole and some sliced. The background is a soft, out-of-focus light pink.

Erdbeershake

150 g

100 ml

2 TL

7 Würfel

Erdbeeren

Kamelmilch

Honig oder Datteln

Eis

Zubereitung:

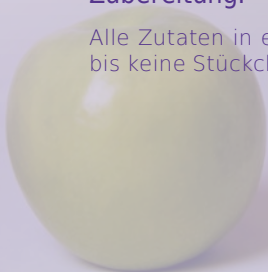
Erdbeeren, Kamelmilch und Honig/Datteln in den Mixer geben und gut mixen. Eiswürfel dazu geben und erneut mixen. In gekühlte Gläser gießen und servieren.

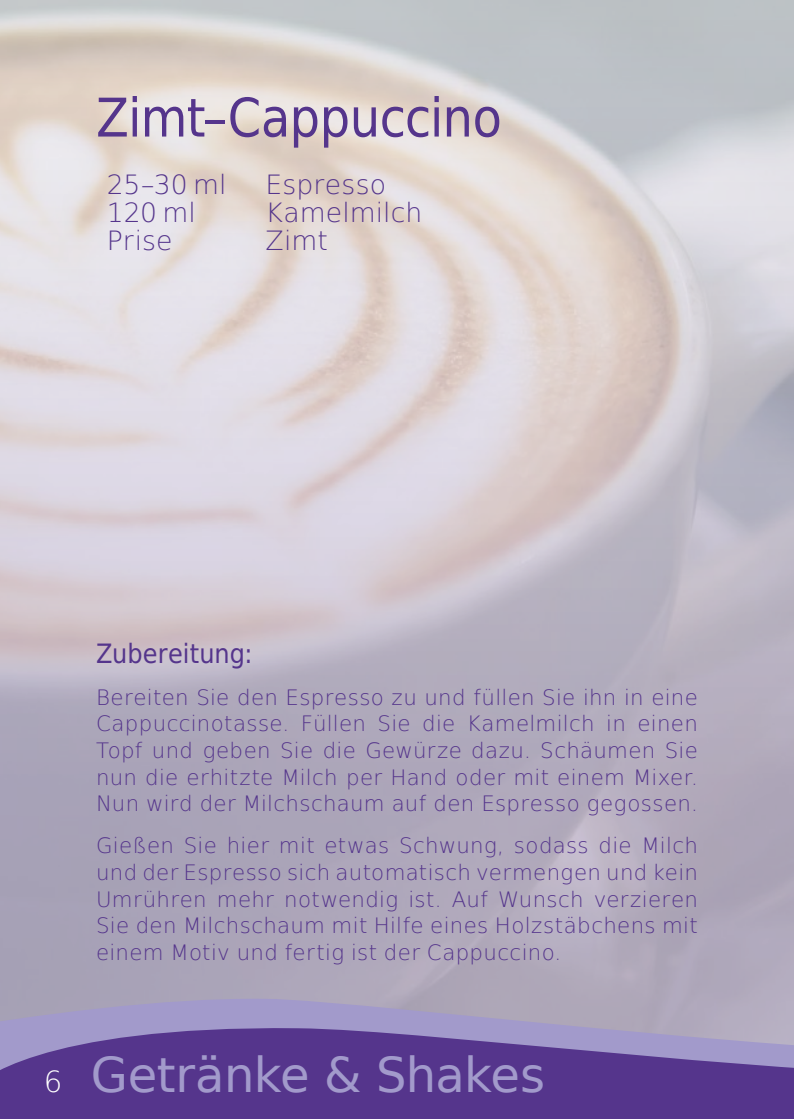
Apfel-Smoothie

700 g	Äpfel
60 ml	Apfelsaft
240 ml	Kamelmilch
1 TL	Mandeln
1 TL	Leinsamen

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Mixer geben und so lange mixen bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.





Zimt-Cappuccino

25–30 ml	Espresso
120 ml	Kamelmilch
Prise	Zimt

Zubereitung:

Bereiten Sie den Espresso zu und füllen Sie ihn in eine Cappuccinotasse. Füllen Sie die Kamelmilch in einen Topf und geben Sie die Gewürze dazu. Schäumen Sie nun die erhitzte Milch per Hand oder mit einem Mixer. Nun wird der Milchschaum auf den Espresso gegossen.

Gießen Sie hier mit etwas Schwung, sodass die Milch und der Espresso sich automatisch vermengen und kein Umrühren mehr notwendig ist. Auf Wunsch verzieren Sie den Milchschaum mit Hilfe eines Holzstäbchens mit einem Motiv und fertig ist der Cappuccino.

Goldene Kamelmilch



1 EL	Kurkumapulver
1/4 TL	Korianderpulver
1 TL	Ingwer, frisch gemahlen
100 ml	Wasser
1 Tasse	Kamelmilch
ca. 2 EL	Honig
1/2 TL	Kokosöl
1 Prise	Pfeffer oder Zimt

Zubereitung:

Kurkuma, Koriander, Ingwer und Wasser in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze fünf Minuten kochen. Wenn eine dickliche Paste entstanden ist, wird sie am besten in einem kleinen Schraubglas gelagert. Im Kühlschrank hält sich die Paste dann ca. vier Tage frisch.

Warme Kamelmilch mit 1 TL der Gewürzpaste verrühren und nach Belieben mit Honig süßen. Ganz zum Schluss kommt noch das Kokosöl dazu und eine Prise schwarzer Pfeffer oder Zimt oben drauf.

Arabischer Salat



300 g	Gurke, dünn geschnitten
300 g	Wildkräuter Salat
300 g	Rote Paprika
200 ml	Kamelmilch
150 g	Zerkleinerte Mandeln
2 EL	Frische Minze
50 ml	Milder Essig
150 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Scharfer Senf
1	Kleine Zwiebel, fein gehackt

Zubereitung:

Essig, Öl, Kamelmilch, Zwiebeln und Senf mischen.

Alle weiteren Zutaten in eine große Schüssel geben und mit der Würzmischung unterheben.

Zucchinisuppe

3	Zucchini
250 ml	Brühe (Gemüse oder Huhn)
200 ml	Kamelmilch
1 EL	Mehl

Zubereitung:

Die Brühe erhitzen. Die Zucchini klein schneiden und in der Brühe ca. 10-15 Minuten weich kochen, anschließend pürieren.

Mehl in die kalte Kamelmilch einrühren und dann dazu geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen. Auf Wunsch verzieren Sie die Suppe mit Brot und frischem Koriander.

Kamelmilchpüree

500 g
150 ml
30 g
1 EL
Prise

Kartoffeln
Kamelmilch
Öl oder Butter
frischer Thymian
Muskatnusspulver

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und im Anschluss schälen. Kamelmilch leicht erhitzen. Alle Zutaten mit einem Mixer oder per Hand zu einem feinen Püree stampfen.

Mit einer Prise Salz, Thymian und Muskatnuss würzen. Mit Tomate und Salat nach Wahl dekorieren und servieren.

Blumenkohl-Pute

500 g	Blumenkohl, gegart
300 g	Kartoffeln, gekocht & geschält
300 g	Putenbrust
2 EL	Semmelbrösel
1	Ei
1 EL	Öl oder Butter
30 g	Mehl
1/2	Zwiebel, fein gehackt
500 ml	Kamelmilch
Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Putenbruststücke im rohen und gesalzenen Ei wälzen. Danach mit Semmelbrösel bestreuen und in einer Pfanne goldbraun braten.

Béchamelsoße:

Kamelmilch und Zwiebeln mischen. Im Anschluss das Mehl und Öl / zerlassene Butter untermischen. Das ganze vorsichtig und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis sich eine cremige Soße bildet. Die fertige Béchamelsoße über Blumenkohl und Kartoffeln geben und mit der Pute servieren.

Kamelmilchquiche

300 g	Zucchini
50 g	Rote Paprika
50 g	Artischocke
50 g	Aubergine
50 g	Brokkoli
250 ml	Kamelmilch
50 g	Käse
4	Eier
Prise	Muskatnuss, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne das Gemüse mit etwas Öl anbraten. Eier mit Kamelmilch mischen und würzen.

Gemüse zusammen mit den Eiern und der Milchmischung in eine hitzebeständige Form geben. Käse darüber streuen und bei 170 °C für 10 Min. im Ofen backen.

Champignon-Pasta

500 g	Tagliatelle-Nudeln
400 g	Champignons
150 ml	Kamelmilch
2 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
100 ml	Weißwein, trocken
Prise	Salz & Pfeffer

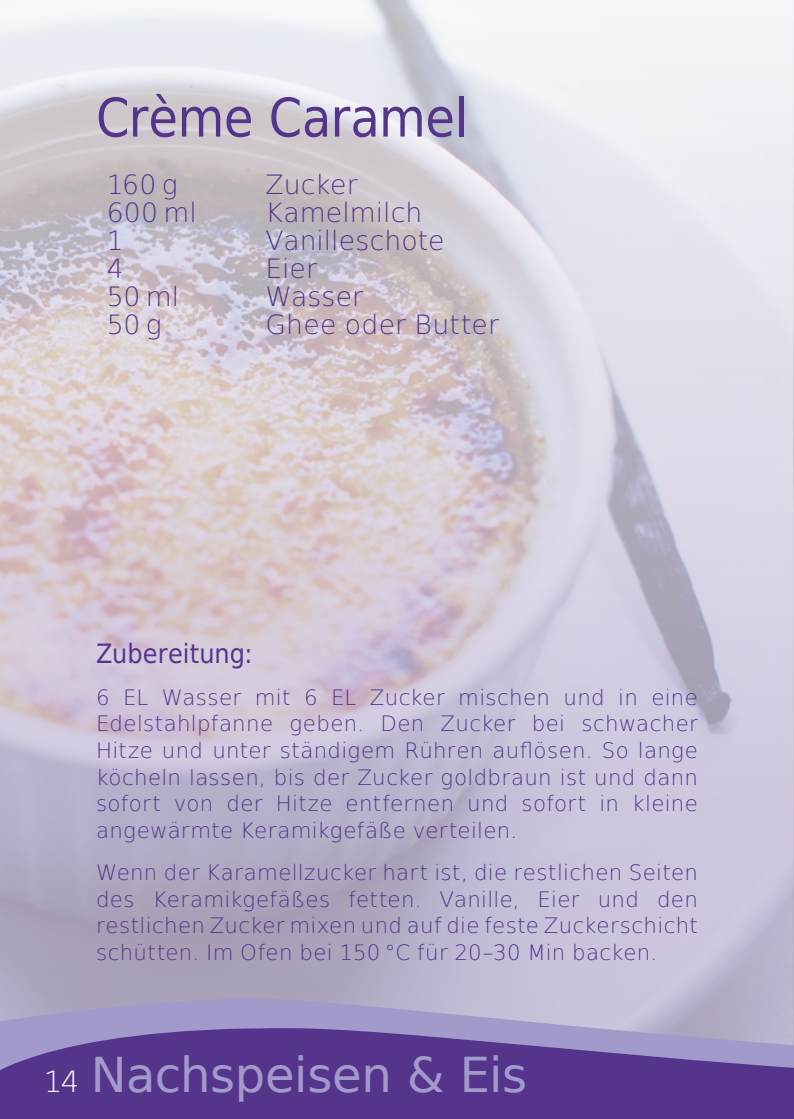
Zubereitung:

Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und mit der Soße mischen. Die Tagliatelle mit in die Soße rühren. Kurz durchziehen lassen und anrichten.

Für die Soße:

Knoblauch in Öl anbraten. Die Pilze dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Die kalte Kamelmilch mit dem Mehl mischen und dazugeben. Im Anschluss den Weißwein dazugeben und alles kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen.

Crème Caramel

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a golden-brown, caramelized custard. A single vanilla bean is placed diagonally across the top right of the bowl. The background is a soft, out-of-focus white.

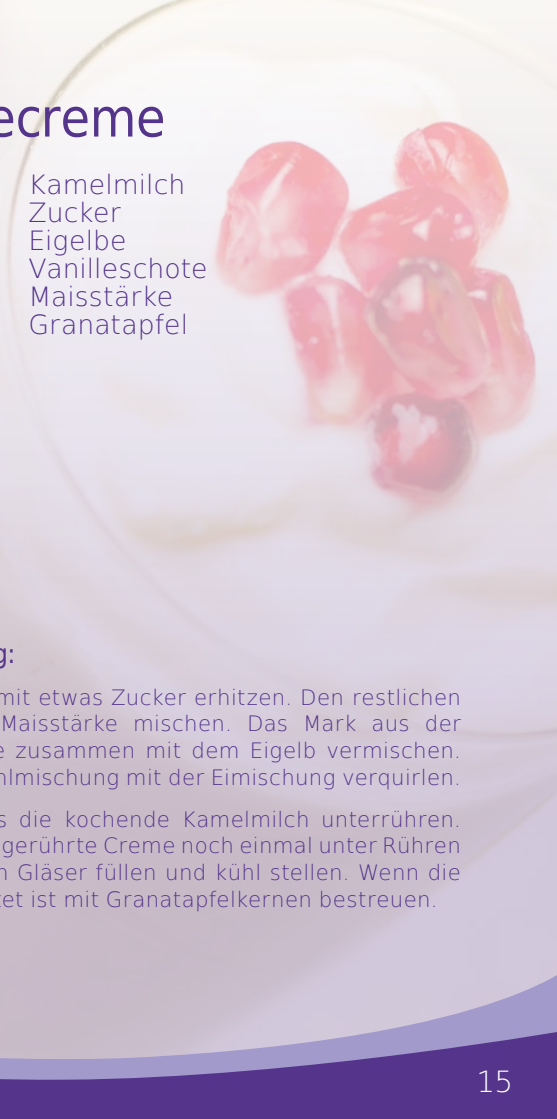
160 g	Zucker
600 ml	Kamelmilch
1	Vanilleschote
4	Eier
50 ml	Wasser
50 g	Ghee oder Butter

Zubereitung:

6 EL Wasser mit 6 EL Zucker mischen und in eine Edelstahlpfanne geben. Den Zucker bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren auflösen. So lange köcheln lassen, bis der Zucker goldbraun ist und dann sofort von der Hitze entfernen und sofort in kleine angewärmte Keramikgefäße verteilen.

Wenn der Karamellzucker hart ist, die restlichen Seiten des Keramikgefäßes fetten. Vanille, Eier und den restlichen Zucker mixen und auf die feste Zuckerschicht schütten. Im Ofen bei 150 °C für 20–30 Min backen.

Vanillecreme



1 l	Kamelmilch
250 g	Zucker
5	Eigelbe
1	Vanilleschote
100 g	Maisstärke
1/2	Granatapfel

Zubereitung:

Kamelmilch mit etwas Zucker erhitzen. Den restlichen Zucker mit Maisstärke mischen. Das Mark aus der Vanilleschote zusammen mit dem Eigelb vermischen. Dann die Mehlmischung mit der Eimischung verquirlen.

Im Anschluss die kochende Kamelmilch unterrühren. Dann die gut gerührte Creme noch einmal unter Rühren aufkochen. In Gläser füllen und kühl stellen. Wenn die Creme erkaltet ist mit Granatapfelkernen bestreuen.

Kamelmilch-Reispudding



1,2 l	Kamelmilch
375 ml	Rundkornreis
300 ml	Kokosmilch
2 EL	Zucker oder 4 Datteln
1	Vanilleschote
Prise	Salz

Zubereitung:

Kamelmilch, Kokosmilch, Zucker und Vanille mischen und zum kochen bringen. Reis mit etwas Salz kochen und gut umrühren.

Alles mischen und auf schwacher Hitze für 20 Min. köcheln lassen. Immer wieder umrühren damit nichts anbrennt. Nach Belieben mit Obst oder Zimt servieren.

Bananen-Crêpes

75 g	Mehl
1	Ei
150 ml	Kamelmilch
Prise	Salz
2	Bananen
1	Limette
2 EL	Honig
2 EL	Öl

Zubereitung:

Für den Crêpesteig Mehl mit Ei, Milch, flüssiger Butter und 1 Prise Salz glatt rühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Limette auspressen. Für die Füllung die Bananen schälen und würfeln.

Honig in einer Pfanne mit 1 EL Öl leicht karamellisieren. Mit Limettensaft ablöschen und Bananenstückchen untermengen. Vom Herd nehmen. 1 EL Öl in eine heiße Pfanne geben und aus dem Teig bei mittlerer Hitze insgesamt 4 Crêpes backen. (je 2 Minuten pro Seite).

Muhallabia Pudding

3 TL
1,50 l
8 EL
Prise
1 EL
6 EL

Reismehl oder Maisstärke
Kamelmilch
Honig
Salz
Rosenwasser
Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Kamelmilch mit Honig, Salz und Reismehl mischen bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Bei schwacher Hitze aufkochen lassen und dabei ständig umrühren bis die Mischung dickflüssig wird.

Danach in Gläser füllen und 3 Stunden kühl stellen. Mit Pistazien dekorieren.

Kamelmilch-Schokoeis



100 g	Zartbitterschokolade
300 g	Kamelmilch
3	Eigelb
125 g	Zucker oder Dattelsirup
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten mit dem Mixer cremig rühren. Die Kamelmilch in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und in die heiße Milch die schaumige Eier-Zucker-Masse rühren. Bei mittlerer Hitze kräftig mit einem Schneebesen schlagen, bis die Masse eindickt. Nicht kochen lassen.

Schokolade in kleinen Stückchen in die Masse geben und so lange rühren, bis die Schokolade schmilzt. Den Topf in kaltes Wasser stellen und abkühlen lassen. Abgekühlt in eine Eismaschine geben und abwarten. Mit Nussplittern bestreuen.

Kokoskuchen

250 g	Mehl, gesiebt
2 TL	Backpulver
150 g	Zucker
Prise	Salz
150 g	Margarine
150 g	Kokosraspel
3	Eier
250 ml	Kamelmilch

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Zucker mischen. Die Eier und die Milch mit einem Schneebesen unterrühren, dann die warme Margarine dazu und nochmals durchrühren.

Am Schluss die Kokosflocken unterheben. Kuchenform ausfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen und den Teig hinein füllen. Auf der mittleren Schiene etwa 45 Min. backen. Dann mit Puderzucker oder Kokos bestreuen

Chili-Schoko-Muffin

150 g	Zucker
100 g	Margarine
1 Pck.	Vanillezucker
75 g	Kakaopulver
2 TL	Zimt
4 EL	Rum
Prise	Salz
1 EL	Chiliflocken
3	Eier
120 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
180 ml	Kamelmilch
100 g	Schokolade

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Margarine in die Küchenmaschine geben und 1 Min. auf Stufe 5 schaumig schlagen. Alle Zutaten vom Zucker bis zu den Chiliflocken dazugeben und 45 Sek. auf Stufe 5 verrühren. Die Eier nach und nach durch die Deckelöffnung geben und 50 Sek. auf Stufe 5 unterrühren. Nun Mehl, Backpulver und die Kamelmilch dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 5 mit Hilfe des Spatels unterheben. Zum Schluss die Schokolade in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. im Linkslauf auf Stufe 3 unterrühren. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und immer 1 – 2 EL vom Teig in die Förmchen geben. Dann sofort in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Waldbeer-Kamelmilch-Torte

Mürbeteig:

140 g	Mehl
1	Ei
35 g	Margarine
25 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
Prise	Salz

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig kneten und in einer Springform ausbreiten. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10 Min. vorbacken.

Füllung:

3 Pck.	Vanille-Puddingpulver
1 l	Kamelmilch
200 g	Erdbeeren
100 g	Waldbeeren
4 EL	Zucker
400 g	Schmand oder Kokosmilch

Ca. 100 ml Milch abnehmen, Puddingpulver und Zucker darin auflösen. Restliche Milch aufkochen lassen und Puddingpulver-Milch-Mix unterrühren. Kurz abkühlen lassen und dann Schmand und zerkleinerte Erdbeeren unterrühren.

Puddingcreme auf Biskuitboden streichen und weitere 10 Min backen. Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Topping:

100 g	Erdbeeren & Waldbeeren
250 ml	Roter Fruchtsaft
1 Pck.	Tortenguss

Erdbeeren waschen, schneiden und auf der abgekühlten Puddingcreme verteilen. Tortenguss in Fruchtsaft auflösen und aufkochen lassen. Kurz kalt werden lassen und über die Erdbeeren geben.

Über Kamelmilch & Bestellung

medesign Camelicious Kamelmilch stammt aus Dubai in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Kamelmilch diente Jahrhunderte lang als Nahrungsmittel der arabischen Beduinen-Völker.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Average nutritional values	per 100 g
Energie/Energy	2030 kJ / 483 kcal
Fett/Total Fat	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Saturated Fat	
Kohlenhydrate/Carbonhydrate	40 g
davon Zucker/Sugars	38 g
Eiweiß/Protein	25 g
Salz/Salt	1,6 g
Alle Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. / All values are subject to normal variations in natural products.	

Sie ist süßlich-salzig, mit einem hohen Anteil an Kalzium, Vitamin C und Zink. Sie enthält nur etwa halb so viel Fett wie Kuhmilch, und hat zudem weniger Zucker, Laktose und Kalorien.

Kamelmilch wird auch das weiße Gold genannt. Aus Kamelmilch werden Joghurts, Laban, Käsesorten, Eiscreme und Ghee produziert.

Kamelmilcheignetsich zur Zubereitung von gesunden Getränken und interessanten nationalen und internationalen Speisen, Desserts und Backwaren.

Bestellung: www.medesign.de

MED1002047 Kamelmilchpulver 500 g

MED1002429 Kamelmilchpulver Sachets 10 x 20 g

MED1002405 Kamelmilchpulver Sachets 24 x 20 g

Gebruiksaanweisung

Verdünnung: 1 (Kamelmilchpulver) : 9 (Wasser)

Zubereitung für 1 Glas Kamelmilch (200 ml):
2 Esslöffel (20 g) Pulver mit 180 ml Wasser mischen

$2 \times \text{spoon} = 200 \text{ ml}$



Preparation for 1 glass of camel milk (200 ml):
mix 2 tablespoons (20 g) powder with 180 ml water

Zubereitung für 1 Liter Kamelmilch:
10 Esslöffel (100 g) Pulver mit 900 ml Wasser mischen

$10 \times \text{spoon} = 1 \text{ Liter}$



Preparation for 1 litre of camel milk:
mix 10 tablespoons (100 g) powder with 900 ml water

Für beste Löslichkeit, zuerst Wasser in eine Flasche füllen und die erforderliche Menge an Pulver hinzugeben. Schütteln Sie kräftig oder verwenden Sie einen Handmixer / Mixer.

Es können kleine Klümpchen unlösbar bleiben, dies liegt in der Natur von Kamelmilchpulver und beeinflusst nicht die Qualität oder Nährwerte.

Impressum

medesign I.C. GmbH
Dietramszeller Str. 6
D-83623 Dietramszell

Kontakt:

Telefon: +49 (0)8027 90738-0
Mo-Fr: 09:00 – 17:00 Uhr
Web: www.medesign.de
E-Mail: info@medesign.de

Handelsregister:
HRB 91285, Amtsgericht München

USt-ID-Nr. DE307018338

Sitz der Gesellschaft:
Dietramszeller Str. 6 – 83623 Dietramszell

Geschäftsführer: Dipl. Ing. Lothar Engel

Bildnachweise:

- S. 4: Bild von Photo MIX auf Pixabay
- S. 5: Bild von ImagesBG auf Pixabay
- S. 6: Bild von Free-Photos auf Pixabay
- S. 7: Bild von Jess Soraya auf Pixabay
- S. 8: Bild von melly17 auf Pixabay
- S. 9: Bild von Karolina Grabowska auf Pixabay
- S. 10: Bild von Hebi B auf Pixabay
- S. 11: Bild von Jan Vašek auf Pixabay
- S. 12: Bild von RitaE auf Pixabay
- S. 13: Bild von engin akyurt auf Pixabay
- S. 14: Bild von freestocks-photos auf Pixabay
- S. 15: Bild von Bernadette Wurzinger auf Pixabay
- S. 16: Bild von Bernadette Wurzinger auf Pixabay
- S. 17: Bild von RitaE auf Pixabay
- S. 19: Bild von silviarita auf Pixabay
- S. 20: Bild von medesign I.C. GmbH
- S. 21: Bild von istdasso0 auf Pixabay
- S. 23: Bild von RitaE auf Pixabay

medesign I.C. GmbH · Dietramszeller Str. 6 · D-83623 Dietramszell
www.medesign.de · info@medesign.de