

Ein Schuss Mineralwasser macht Quark cremig

Magerquark wird sahniger, wenn ein wenig Mineralwasser hinzugegeben wird. Die kohlensäurehaltige Flüssigkeit macht ihn cremig wie Sahnequark. So lässt sich Fett sparen. Auch Eier- und Mehlspeisen gelingen besser, wenn ein Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure hinzugegeben wird. Das gilt auch für Rühreier, Pfannkuchen, Waffeln und Spätzleteig. (dpa)