

# Joghurt aus der Garkiste

**lang - einfach**

## Zutaten

- 5 l Rohmilch
- 250 ml Naturjoghurt



## Zubereitung

- Rohmilch vor der Verwendung abkochen
- Milch auf 90°C erwärmen, Temperatur 10 min halten, dabei immer wieder umrühren, damit sich die Milch am Topf nicht anlegt
- Milch auf 44°C im kalten Wasserbad abkühlen lassen
- in die 44°C warme Milch das Naturjoghurt einrühren
- geimpfte Milch sofort in vorgewärmte Gläser abfüllen und mit Deckel verschließen
- Joghurt für 12 Stunden in die Garkiste geben
- Joghurt bis zu weiteren Verwendung im Kühlschrank bei max. 6°C aufbewahren
- aus 5 Litern Milch erhält man 18 Gläser (212 ml) Joghurt

**TIPP:** Die Joghurts kann man im Sommer mit frischen Früchten oder das ganze Jahr über mit selbstgemachter Marmelade verfeinern.