

Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Kartrin Greisberger

Zutaten

3 L	Rohmilch oder Vollmilch
125 G	Joghurt (cremig)
	Früchte der Saison

Zubereitung

1. Die Rohmilch auf 90 ° C für 10 Minuten erhitzen (am besten mit Thermometer). Dabei immer wieder umrühren damit sich die Milch nicht anlegt.

Wenn du bereits pasteurisierte Milch verwendest (Frischmilch, Vollmilch) die Milch auf $45\,^{\circ}$ C erwärmen.

- 2. Anschließend in einem Wasserbad (mit laufenden, kalten Wasser) auf 45 ° C abkühlen.
- 3. Bei 45 ° C die Milch mit Jogurt beimpfen, das heißt die 125 g Jogurt in die Milch einrühren.
- **4.** Die Temperatur nun für mindestens 6 Stunden bei 45 ° C halten, das ist die sogenannte Bebrütungszeit (am besten in Iso- oder Kühlbox mit Deckel). Die Temperatur darf nicht mehr über die 45 ° C ansteigen, da sonst die Bakterien absterben.

Die Temperatur darf nicht mehr über die $45\,^{\circ}$ C ansteigen, da sonst die Bakterien absterben.

- 5. Nach der Bebrütung das Jogurt kräftig mit einem Schneebesen umrühren und im Kühlschrank abkühlen lassen, bei max. 6° C (am besten über Nacht).
- 6. Anschließend das Jogurt nochmals aufrühren, in Gläser füllen und nach Belieben dekorieren.