



© Greisberger Katrin

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 ° 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 ° 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.