



Dauer: Mittel
Kategorie: Frühstück Nachspeisen
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Andrea Schilchegger
••••••••••••••••••••••

## Zutaten

1,5 L	Rohmilch
250 G	Naturjoghurt
	Preiselbeermarmelade

## Zubereitung

- 1. Die Rohmilch auf 90 ° C für 10 Minuten erhitzen, dann auf ca. 42 °C abkühlen lassen.
- 2. Anschließend den Becher Naturjoghurt mit einem Schneebesen unterrühren.
- 3. Saubere Gläser vorbereiten und in jedes Glas einen Esslöffel Marmelade füllen.
- 4. Mit dem Milch-Joghurtgemisch auffüllen und verschließen.

5. Die Gläser für ca. 10 Stunden in einer Warmhaltebox am Kachelofen oder in einer Kühltasche (mit einer Wärmeflasche)
bei ca. 42 °C warmhalten.

6. Danach die Gläser über Nacht in den Kühlschrank stellen und dann genießen.