Joghurt

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Frühstück Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

1 L	Milch
3 EL	Naturjoghurt

Zubereitung

1. Die Milch auf 93 ° Grad erhitzen und ungefähr 5 Minuten auf dieser Temperatur halten.
2. Danach die Milch rasch auf 40 ° Grad herunterkühlen.

   Das gelingt am Besten in einem kalten Wasserbad.
3. Hat die Milch eine Temperatur von 40 ° Grad erreicht, wird das Naturjoghurt ordentlich eingerührt - die Milch wird somit mit den Milchsäurebakterien beimpft.
4. Nun die Mischung in sterile Gläser mit Schraubverschluss füllen und 6 bis 8 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.

   Dazu eignet sich das Backrohr, ein Dampfgarer oder einfach ein Isolierbehälter.
5. Das fertige Joghurt in den Kühlschrank stellen, damit es sich dort noch etwas festigen kann.
6. Das Joghurt pur, mit Früchten, Marmelade, Honig oder pikant mit Kräutern und Knoblauch genießen!