

JOGHURT SELBST GEMACHT

Für 4 Portionen

Zutaten

500 ml frische Vollmilch

2 EL Naturjoghurt (Vollmilch)

Zubereitung

- 1) Die Milch in einem Topf aufkochen, ca. 5 min kochen lassen, dabei gut umrühren. Danach auf ca. 50°Grad abkühlen lassen.
- 2) Den Joghurt mit dem Schneebesen in die Milch einrühren, die Milch zügig in kleine saubere Gläser füllen und bei 50°Grad für 30 min im Ofen ruhen lassen und nicht mehr bewegen. Zur weiteren Reifung die Gläser über Nacht im Ofen stehenlassen. Am Morgen in den Kühlschrank stellen. Der Joghurt ist jetzt fertig.

Tipp: Ein Glas kann gleich wieder für den nächsten Ansatz genutzt werden.

Tipp: Alternativ zum Ofen kann man den Joghurt z.B. unter der warmen Bettdecke oder in eine Decke eingewickelt vor der warmen Heizung 12 Stunden ruhen lassen.

