

Grundrezept für Nature Joghurt

Für 7 Gläser à 1.5 dl Inhalt

Gemacht mit dem Jogurtino von Betty Bossi

Zutaten

1 l Milch (Raumtemperatur)
180 g Joghurt nature

Zubereitung

2 dl Milch
180 g Joghurt nature

in einen Massbecher oder Schüssel geben dazu geben, und mit einem Schwingbesen gut verrühren, restliche Milch dazugeben, verrühren und dann in die Portionengläser abfüllen
Gläser offen in den Jogurtino stellen, Haube des Jogurtino aufsetzen und mind. 8 Stunden fermentieren

Danach die warmen Gläser gut verschliessen und in den Kühlschrank stellen

8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

Varianten (ohne Jogurtino)

Backofen oder Steamer auf 40 bis max. 45 °C vorheizen

Milch auf 42 °C erwärmen, Naturjoghurt einrühren, in kleine Konfi- oder Weckgläser füllen, verschliessen und in den vorgeheizten Backofen / Steamer stellen, Ofen nach 1 Stunde ausschalten, Joghurt im geschlossenen Ofen und 8-10 Stunden fermentieren lassen

Tipp

- Das Joghurt erreicht nach 24 Stunden im Kühlschrank seine maximale Festigkeit

