

Ihr braucht:

1 Liter Milch (am besten Bio-Milch)

1 Naturjoghurt (als Starterkultur)

1 Topf

1 Bratenthermometer

6 Gläschen

1 Isolierbox (alternativ Kühltasche)

und los geht's:

Milch unter Rühren auf 90% erwärmen- ca. 2 Minuten halten um Bakterien abzutöten, jedoch darf die Milche nicht kochen. Danach abkühlen auf 48 Grad und ca. 100 Gramm vom gekauften Joghurt einrühren, danach auf die Gläser verteilen und an einen warmen Ort parken. Ich verwende dafür eine kleine Kühltasche die ich mit ein paar Küchentüchern auslege, da stelle ich dann die Gläser hinein und lasse sie 6-8 Stunden reifen. Wichtig ist, die Tasche oder Box darf in dieser Zeit nicht bewegt werden und muss gut die Wärme halten. Nach 6 Stunden können die Gläser in den Kühlschrank gestellt werden und nachreifen. Am nächsten Tag kannst du dein Joghurt schon genießen. Wenn du möchtest kannst du es noch mit etwas Honig und Walnüssen oder frischem Obst verfeinern! Nicht vergessen ein halbes Glas als Starterkultur für die nächste Joghurtproduktion überlassen! Gutes Gelingen!