

Joghurt bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Milch (1,5 % Fett), 130 gr Joghurt (1,5 % Fett), 1 l Wasser.

Die Vorbereitungen:

Folgende Dinge bereitstellen:

- 1 großes Gefäß mit geraden Boden und Deckel (bestens geeignet der Tupper-Siebservierer)
- gleichgroße Becher mit ca. 130 ml Fassungsvermögen. Achtung: Die Becher müssen in das Gefäß gestellt werden können.
- 1 großes Badehandtuch

Das Wasser zum Kochen bringen.

Die Zubereitung:

Den Joghurt in die Milch rühren und anschließend die Flüssigkeit in die Becher verteilen. Wichtig: der Joghurt und die Milch müssen immer die gleiche Fettstufe haben (egal welche, ich nehme jedoch immer 1,5 %). Ansonsten wird er nicht richtig fest.

Das große Gefäß auf dem ausgebreitetem Handtuch plazieren und das kochende Wasser eingießen. Vorsichtig die gefüllten Becher hineinstellen. Den Deckel locker auf das große Gefäß auflegen.

Nun das Gefäß in das Handtuch einschlagen und 12 Stunden an einem ruhigen Ort ziehen lassen. Achtung: es darf kein "Zug" herrschen und es darf auch nicht "gelunzt" werden.

Nach 12 Stunden ist der Joghurt fertig. Nun kann er mit Obst, Cornflakes, Marmelade, etc. verfeinert und verzehrt werden.

Im Kühlschrank hält er sich gut verschlossen ca. 1,5 Wochen.

Tipp: Ein Becher kann gleich wieder zum Aufsetzen für den nächsten Joghurt benutzt werden.

Schmeckt wirklich toll!

Viel Spaß und Guten Appetit ;-)

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de