

Joghurt aus dem Dampfgarer

Zutaten

Für 6 Gläser á 200ml

1 Liter ungekühlte H- Milch oder frische Milch

100g Naturjoghurt oder Joghurtferment aus dem Reformhaus

Joghurt und Milch sollten den gleichen

Fettgehalt haben

Zubereitungszeit

10 Minuten

Garzeit

5 Stunden

Schwierigkeitsgrad

einfach

6 Gläser mit Schraubverschluss

Zubereitung

Die H-Milch mit dem Naturjoghurt gleichmäßig verrühren(bei Verwendung von Joghurtferment die Anleitung beachten!). In die Gläser füllen und verschließen. In einen Garbehälter stellen und garen.

Nach der Zubereitung den Joghurt sofort in den Kühlschrank stellen und durchkühlen lassen. Gläser sollten nach Möglichkeit nicht geschüttelt werden.

Bei Verwendung von frischer Milch muss die Milch erst auf 95°C erhitzt werden und wieder auf 35°C abgekühlt werden. Mit frischer Milch wird Joghurt etwas fester.

Einstellungen

Dampfgarer: 40°C / Dauer 5 Stunden

Oder Automatikprogramme -Spezial- Joghurt herstellen