



# Joghurt

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	8 Std.
Portionen	8
Gerät	CombiSteamer V4000 45 ab 2021

Selbstgemachtes Joghurt - frisch, mild-säuerlich und natürlich cremig – Natur-Joghurt ist die perfekte Basis oder Topping für süße und herzhaftere Gerichte. Ob pur, mit Früchten oder Müesli, schmeckt immer himmlisch leicht.

## Zutaten

1 l Vollmilch  
2 EL pasteurisierter Natur-Joghurt

## Zubereitung

Milch und Joghurt gut verrühren. Gläser auf ein gelochtes Edelstahlblech stellen. Joghurt-Milch auf die Gläser verteilen. Blech in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 40 °C ca. 8 Stunden fest werden lassen. Joghurt auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Dämpfen 40 °C während 8 Std.**

## Tipps

Unten in die Gläser etwas Fruchtpüree oder Schokoladenmasse verteilen, Joghurt-Milch sorgfältig dazugießen, ohne, dass sie sich zu stark vermischen, wie beschrieben garen.

## Zubehör

8 Gläser mit je 150 ml Inhalt, gut gereinigt, sterilisiert  
Garbehälter gelocht





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

05.08.2025

