



Joghurt

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	8 Std.
Portionen	8
Gerät	CombiSteamer V4000 38 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 pasteurisiertes 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 festwerden 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 fest vermischen, wie beschrieben garen.

Zubehör

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

