



Naturjoghurt

Zutaten:

- 1 L Rohmilch
- 200 g Naturjoghurt (Marke je nach Geschmack)

Zubereitung:

- 1 Liter Rohmilch kurz aufkochen und anschließend wieder auf etwa 45 °C abkühlen lassen
- Den Naturjoghurt mit der Milch mit einem Schneebesen gut verrühren
- Die Milch mit dem Joghurt in kleine Gläser, z.B. Marmeladengläser füllen
- Die Gläser zügig in eine Box stellen oder in Decken wickeln, die die Wärme halten können (oder im Joghurtbereiter, wenn vorhanden)
- Den Joghurt etwa 8 Stunden stehen lassen und nicht bewegen oder öffnen
- Anschließend in den Kühlschrank stellen und fertig ist der selbstgemachte Joghurt!
- Einfach pur oder mit Früchten der Saison genießen