



Selbstgemachtes Joghurt

Zubereitung

Zunächst die Milch fast kochen lassen, dann auf 35 bis 40 °C abkühlen. Die 4 EL Joghurt einrühren. In saubere Schraubgläser abfüllen, verschließen und ca. 8 Stunden bei gleichmäßiger Temperatur rasten lassen. Am besten stellt man die Gläser bei max. 40°C ins Backrohr oder in eine Isoliertasche.

Nach acht Stunden ist das selbstgemachte Joghurt fertig und kann etwa eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

für ca. 1 Liter:

4 EL Naturjoghurt 3,6%

1 Liter Milch

4 Stk. ¼ l Schraubgläser