Rezept

# Sahnejoghurt hausgemacht

Ein Rezept von Sahnejoghurt hausgemacht, am 29.04.2024

## Zutaten

- **100 g** griechischer Sahne-Naturjoghurt (z. B. von Fage oder Mevgal, 10 % Fett)
- Joghurtbereiter (Fassungsvermögen 1 l)
- **125 g** Sahne
- **825 ml** H-Milch (3,5 % Fett)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für ca. 1 kg | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Am leichtesten lässt sich der Joghurt direkt im Behälter des Joghurtbereiters ansetzen, darin einfach alle Zutaten nacheinander direkt auf der Küchenwaage (mit Tara-Funktion) zuwiegen: Zuerst den Naturjoghurt in den Behälter geben und abwiegen. Dann die Sahne dazugießen, wiegen und mit dem Joghurt verrühren. Zum Schluss folgt die Milch. Gut umrühren.

2. Den Behälter in den Joghurtbereiter einsetzen und das Gerät einschalten. Je nach Gerät (die Bedienungsanleitung lesen) und der gewünschten Konsistenz den Joghurt 8-10 Std. reifen lassen. Währenddessen sollte das Gerät unbedingt erschütterungsfrei stehen und nicht bewegt werden.

3. Den fertigen Joghurt 12 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank entweder gleich im selben Gefäß fest werden lassen oder vorher noch in Portionsgläschen abfüllen. Dazu eignen sich etwa alte, gründlich gesäuberte Gläschen von gekauften Joghurts oder Konfitüren. Der Joghurt ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar. Sehr ökonomisch: Wer 100 g davon zurückbehält, kann damit den nächsten Joghurt ansetzen.