

Rezept

Joghurt Grundrezept

Ein Rezept von Joghurt Grundrezept, am 16.04.2024

Zutaten

1 l Bio-Vollmilch (3,5-3,8 % Fett)

(Braten-)Thermometer

200 g löffelfester Joghurt (3,5 % Fett, z. B. Bulgara-Joghurt)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Milch in einen Topf gießen und aufkochen, die Temperatur von 90-100° 5 Min. halten. Dann die Milch bis auf 50° erkalten lassen. Die Temperatur mit einem Bratenthermometer messen.

2. Den Backofen auf 50° erhitzen. Den löffelfesten Starter-Joghurt mit dem Schneebesen unter die warme Milch rühren und in die vorbereiteten Gläser füllen. Den Backofen ausschalten und die Gläser auf den Backofenrost oder auf ein Blech stellen und in die Ofenmitte schieben.

3. Die Tür schließen und die Joghurtmischung über Nacht reifen und fest werden lassen. Am nächsten Tag die Gläschen mit Deckeln schließen und in den Kühlschrank stellen. Der Joghurt ist fertig und kann verzehrt werden.