

Rezept

Sojaghurt

Ein Rezept von Sojaghurt, am 25.04.2024

Zutaten

90 g Sojajoghurt

1 l Sojadrink

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 900 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 1 Woche

Zubereitung

1. Den Sojaghurt in eine Schüssel geben. Den Sojadrink in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 5 Min. unter ständigem Rühren köcheln lassen, damit Flüssigkeit verdampft. Dann auf 45-49° abkühlen lassen. Mit dem Finger prüfen: Die Flüssigkeit sollte sich heiß anfühlen, aber einige Sekunden sollte man es gut aushalten können.
2. Kurz bevor der Drink auf die genannte Temperatur abgekühlt ist, mehrere Gläser heiß ausspülen. Etwa 100 ml des warmen Drinks zum Sojaghurt gießen und mit einem Schneebesen gründlich unterrühren. Diese Mischung zurück in den Topf geben und kurz umrühren.
3. Die Gläser mit der warmen Mischung befüllen und mit einem Deckel verschließen. Rundherum mit einem Geschirrtuch oder Handtuch umwickeln. Die Gläser sollen gut isoliert sein. Die Mischung ca. 12 Std. bei 43-45° ruhen lassen, bis aus dem Sojadrink Sojaghurt geworden ist.
4. Den fertigen Sojaghurt verschlossen im Kühlschrank lagern. Es kann sich etwas Molke abtrennen - diese weggießen oder unterrühren.