



Jogurt selber machen im Jogurtzubereiter

Zutaten:

1 Liter Milch (tierisch oder pflanzlich)
Jogurtkultur (erhältlich im Reformhaus, Bioladen oder online)

Zubereitung:

1. Bringe 1 Liter Milch in einem Kochtopf kurz zum Kochen.
2. Fülle die heiße Milch in das saubere Gefäß deines Jogurtbereiters und lasse sie auf 40 °C abkühlen.
3. Gebe die Jogurtkultur hinzu und rühre mehrmals kräftig um. Verschließe das Gefäß.
4. Kultiviere nun deinen Jogurt bei ca. 42 °C in deinem Jogurtbereiter. Bewege den Jogurt während dieser Zeit so wenig wie möglich.
5. Öffne nach 8h den Jogurtbereiter und kontrolliere den Joghurt. Sollte der Jogurt noch nicht fest genug sein und schmeckt er noch nicht säuerlich genug sein, dann lasse ihn weitere 2h fermentieren. Wiederhole diesen Vorgang, bis der Jogurt angesäuert und fest geworden ist. Je länger dein Jogurt fermentiert, desto saurer wird er im Geschmack und fester in seiner Konsistenz. Wird der Jogurt sehr sauer, beginnt sich die Molke als gelbliche Flüssigkeit abzusetzen. Du kannst sie abgießen oder wieder einrühren. Fermentiere nächstes Mal etwas kürzer.
6. Fertig ist dein selbstgemachter Jogurt!