

# Selbstgemachtes Joghurt

Schmeckt einfach wunderbar und man weiß, was drin ist: Tolles Rezept für selbstgemachtes Joghurt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 8,0 h

**Gesamtzeit:** 8,3 h



## Zutaten

|       |                                                            |
|-------|------------------------------------------------------------|
| 1 l   | Milch                                                      |
| 150 g | <a href="#">Naturjoghurt</a> (oder Joghurt-Kulturenpulver) |
| 2 EL  | Milchpulver                                                |

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung von **selbstgemachtem Joghurt** ist die Anschaffung eines Joghurtbereiters und eines Kochthermometers sinnvoll. Zuerst die Milch in einen Topf füllen und auf dem Herd oder in der Mikrowelle auf maximal 45 Grad erwärmen. Vom Herd nehmen.
2. Anschließend das Naturjoghurt bzw. die Joghurtkulturen in die lauwarne Milch rühren. Zum Schluss das Milchpulver unterrühren. Die Masse in Joghurtgläser verteilen und für rund 8 Stunden in den Joghurtbereiter geben. Danach bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

Das selbstgemachte Joghurt kann man vor dem Verzehr beliebig mit weiteren Zutaten nach Geschmack verfeinern, zum Beispiel kleingeschnittene Früchte, Beeren, Schokostückchen, Kokosraspel, Nüsse, Zucker, Honig, Marmelade etc.