

# Cremejoghurt

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

.....  
3 L                      Rohmilch oder Vollmilch  
.....

125 G                    Joghurt (cremig)  
.....

.....  
Früchte der Saison  
.....

## Zubereitung

1. Die Rohmilch auf 90 ° C für 10 Minuten erhitzen (am besten mit Thermometer). Dabei immer wieder umrühren damit sich die Milch nicht anlegt.

Wenn du bereits pasteurisierte Milch verwendest (Frischmilch, Vollmilch) die Milch auf 45 ° C erwärmen.

2. Anschließend in einem Wasserbad (mit laufenden, kalten Wasser) auf 45 ° C abkühlen.
3. Bei 45 ° C die Milch mit Joghurt beimpfen, das heißt die 125 g Joghurt in die Milch einrühren.
4. Die Temperatur nun für mindestens 6 Stunden bei 45 ° C halten, das ist die sogenannte Bebrütungszeit (am besten in Iso- oder Kühlbox mit Deckel). Die Temperatur darf nicht mehr über die 45 ° C ansteigen, da sonst die Bakterien absterben.

Die Temperatur darf nicht mehr über die 45 ° C ansteigen, da sonst die Bakterien absterben.

5. Nach der Bebrütung das Joghurt kräftig mit einem Schneebesen umrühren und im Kühlschrank abkühlen lassen, bei max. 6° C (am besten über Nacht).
6. Anschließend das Joghurt nochmals aufrühren, in Gläser füllen und nach Belieben dekorieren.