

VEGANER JOGHURT

Cultures for Health

Man braucht:

1 Päckchen Starterkulturen

Zusatzstofffreie Sojamilch

Joghurtbereiter mit Einsatzbecher

Utensilien zum Mischen (Edelstahl ist OK)

1. Einen halben Liter Sojamilch auf 45°C erwärmen.
2. Ein Päckchen Joghurtstarter hinzufügen. Gründlich mischen.
3. Sojamilchmischung in den Einsatzbecher gießen.
4. Einsatzbecher verschließen und für **6-8 Stunden** in einen Joghurtbereiter stellen.
5. Sobald der Joghurt fest geworden ist (oder nach **8 Stunden**), lässt man den verschlossenen Joghurtbecher 2 Stunden lang bei Raumtemperatur abkühlen.
6. Vor Verzehr sollte der Joghurt mindestens **6 Stunden** lang gekühlt werden. Der Joghurt sollte nicht weiter eindicken. Wenn ein Verdickungsmittel hinzugegeben wurde, vor dem Abkühlen gut schütteln.

Alternative Milchsorten

Es kann fast jede kuhmilchfreie Milch verwendet werden
(mit Ausnahme von handelsüblicher Mandelmilch).

Zum Beispiel Cashewmilch, Kokosnussmilch oder Reismilch.

Wir empfehlen, Milch mit möglichst wenig Zusatzstoffen zu verwenden.

Für eine detaillierte Beschreibung in englischer Sprache, siehe Verpackung.

Haben Sie noch Fragen? Senden Sie sie an service@joghurt.de.

JOGHURT .de