JOGHURT.de

# GEBRAUCHSANWEISUNG BUTTERMILCH

**Was braucht man**
Weckglas oder Glas mit Deckel
1 Liter Milch

**Zubereitungszeit**
24 Stunden

**1** Lösen Sie den Inhalt eines Beutels Buttermilch-Kultur in 1 l ungekühlte Milch auf (am besten in einem Weckglas/Glas mit Deckel). Lassen Sie dies **24 Stunden** bei Zimmertemperatur stehen.

**2** Nach **24 Stunden** ist die Buttermilch fertig. Rühren Sie die Buttermilch um und nehmen Sie für die nächste Zubereitung 5 Esslöffel ab. Machen Sie dies vor dem Verzehr, Kühlstellen oder der Zugabe von Zutaten. Den Rest können Sie trinken, er ist im Kühlschrank **48 Stunden** lang haltbar.

**3** Die Kulturen können erneut verwendet werden, indem die 5 Esslöffel Buttermilch der letzten Zubereitung mit neuer Milch gemischt werden. Die Milchmenge kann 400 ml bis maximal 1 l betragen, je nachdem wie viel Buttermilch Sie zubereiten möchten. Nehmen Sie auf jeden Fall immer 5 Esslöffel Buttermilch. Lassen Sie die neue Zubereitung **24 Stunden** bei Zimmertemperatur stehen.

Die Schritte 2 und 3 können wiederholt werden. Sauberes und hygienisches Arbeiten sind eine wichtige Voraussetzung. Nach etwa 2-3 Wochen sollten Sie einen neuen Beutel nehmen. So kann die Einwirkung von Bakterien, die das Produkt verzehrsuntauglich machen, verhindert werden Möchten Sie lieber säuerliche oder dickflüssigere Buttermilch? Lassen Sie die Zubereitung dann länger als 24 Stunden stehen oder geben Sie mehr als 5 Esslöffel der vorherigen Zubereitung hinzu.