TIPPS

1. Nur die erste Zubereitung dauert 24 Stunden. Weitere Zubereitungen dauern 12-15 Stunden.
2. Sie müssen nicht jeden Tag neuen Joghurt zubereiten. Die abgenommene Menge der letzten Zubereitung können Sie ungefähr 48 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren, bevor Sie sie für eine neue Zubereitung verwenden.
3. Nehmen Sie für die erste Zubereitung immer H-Milch. Die nächsten Male nehmen Sie Frischmilch.
4. Den Joghurt sollten sie 6-12 Stunden im Kühlschrank steif werden lassen. Warmer Joghurt ist nämlich dünner als gekühlter Joghurt.
5. Der Joghurt der ersten Zubereitung wird meistens weniger dickflüssig sein. Die folgenden Zubereitungen sind dickflüssiger.
6. Möchten Sie lieber säuerlichen oder dickflüssigeren Joghurt? Lassen Sie die Zubereitung dann länger fermentieren, geben Sie mehr als 6 Esslöffel der vorherigen Zubereitung hinzu oder nehmen sie weniger Milch.
7. Je fetter die Milch, desto dickflüssiger der Joghurt. Joghurt aus Vollmilch ist vergleichbar mit Vollmilch-Joghurt aus dem Supermarkt.
8. Joghurt aus H-Milch kann etwas dickflüssiger sein als Joghurt aus Frischmilch.
9. Nehmen Sie Milch, die Zimmertemperatur hat oder erwärmen sie die Milch kurz in einem Topf auf 40°.
10. Achten Sie darauf, dass der Messbecher sauber und seifenfrei ist.

GEBRAUCHSANWEISUNG NATURJOGHURT

Elektrischer Joghurtbereiter

Was braucht man Frischmilch oder H-Milch
Zubereitungszeit 12-15 Stunden

1 Den Inhalt eines Beutels Joghurtkulturen im mitgelieferten Messbecher des Joghurtbereiters in 1 l H Milch auflösen. Den Messbecher mit dem Deckel verschließen.

2 Messbecher in den Joghurtbereiter stellen. Anschließend den Joghurtbereiter mit dem Deckel verschließen und einschalten. **12-15 Stunden** stehen lassen.

3 Nach **12-15 Stunden** ist der Joghurt fertig. Durch die Fermentation kann sich eine Flüssigkeitsschicht auf dem Joghurt bilden. Gießen Sie diese ab, um einen dickflüssigeren Joghurt zu bekommen oder rühren Sie den Joghurt gut um. Nehmen Sie für die nächste Zubereitung 6 Esslöffel Joghurt ab. Machen Sie dies vor dem Verzehr, Kühlstellen oder der Zugabe von Zutaten. Rühren Sie den Rest gut um und stellen Sie den Joghurt in den Kühlschrank. Vor dem Verzehr einige Stunden stehen lassen, damit der Joghurt steif wird. Der Joghurt ist im Kühlschrank **72 Stunden** lang haltbar.

Die Joghurtkulturen können erneut verwendet werden, indem die 6 Esslöffel der letzten Zubereitung mit neuer Frischmilch oder H-Milch gemischt werden. Die Milchmenge kann 400 ml bis maximal 1 l betragen, je nachdem wie viel Joghurt Sie zubereiten möchten. Nehmen Sie auf jeden Fall immer 6 Esslöffel Joghurt. Lassen Sie die neue Zubereitung wieder **12-15 Stunden** stehen. Diesen Vorgang können Sie mindestens 10 Mal wiederholen.

TIPPS

1. Sie müssen nicht jeden Tag neuen Joghurt zubereiten. Die abgenommene Menge der letzten Zubereitung können Sie ungefähr 48 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren, bevor Sie sie für eine neue Zubereitung verwenden.
2. Nehmen Sie für die erste Zubereitung immer H-Milch. Die nächsten Male können Sie Frischmilch nehmen.
3. Den Joghurt sollten sie 6-12 Stunden im Kühlschrank steif werden lassen. Warmer Joghurt ist nämlich dünner als gekühlter Joghurt.
4. Möchten Sie lieber säuerlichen oder dickflüssigeren Joghurt? Lassen Sie die Zubereitung dann länger fermentieren, geben Sie mehr als 6 Esslöffel der vorherigen Zubereitung hinzu oder nehmen sie weniger Milch.
5. Je fetter die Milch, desto dickflüssiger der Joghurt. Joghurt aus Vollmilch ist vergleichbar mit Vollmilch-Joghurt aus dem Supermarkt.
6. Der Joghurt der ersten Zubereitung wird meistens weniger dickflüssig sein. Die nächsten Zubereitungen sind dickflüssiger.
7. Nehmen Sie Milch, die Zimmertemperatur hat oder erwärmen sie die Milch kurz in einem Topf auf 40°.
8. Achten Sie darauf, dass der Messbecher sauber und seifenfrei ist.
9. Geben Sie kein heißes Wasser zu dem elektrischen Joghurtbereiter. Der Joghurtbereiter erwärmt sich selbst.

GEBRAUCHSANWEISUNG NATURJOGHURT

EasiYo Joghurtbereiter

Was braucht man Frischmilch oder H-Milch
Zubereitungszeit Erste Zubereitung 24 Stunden (2 × 12 Stunden). Weitere Zubereitungen 12-15 Stunden

1 Den Inhalt eines Beutels Joghurtkulturen im mitgelieferten Messbecher des Joghurtbereiters in 800 ml H-Milch auflösen. Den Messbecher mit dem Deckel verschließen.

2 Den Joghurtbereiter bis etwas oberhalb des roten Rands des Einsatzbehälters mit kochendem Wasser füllen. Prüfen Sie, ob unter dem Einsatzbehälter ausreichend Wasser ist. Anschließend den Messbecher in den Joghurtbereiter stellen und diesen verschließen. Erneuern Sie nach **12 Stunden** das kochende Wasser und lassen Sie die Zubereitung nochmals
12 Stunden stehen.

3 Nach **24 Stunden** ist der Joghurt fertig. Durch die Fermentation kann sich eine Flüssigkeitsschicht auf dem Joghurt bilden. Gießen Sie diese ab, um einen dickflüssigeren Joghurt zu bekommen oder rühren Sie den Joghurt gut um. Nehmen Sie für die nächste Zubereitung 6 Esslöffel Joghurt ab. Machen Sie dies vor dem Verzehr, Kühlstellen oder der Zugabe von Zutaten. Rühren Sie den Rest gut um und stellen Sie den Joghurt in den Kühlschrank. Vor dem Verzehr einige Stunden stehen lassen, damit der Joghurt steif wird. Der Joghurt ist im Kühlschrank **72 Stunden** lang haltbar.

Die Joghurtkulturen können erneut verwendet werden, indem die 6 Esslöffel der letzten Zubereitung mit neuer Frischmilch oder H-Milch gemischt werden. Die Milchmenge kann 400 ml bis maximal 800 ml betragen, je nachdem wie viel Joghurt Sie zubereiten möchten. Nehmen Sie auf jeden Fall immer 6 Esslöffel Joghurt. Lassen Sie die neue Zubereitung wieder **12-15 Stunden** in einem mit kochendem Wasser gefüllten EasiYo Joghurtbereiter stehen. Diesen Vorgang können Sie mindestens 10 Mal wiederholen.