Zubereitungsanleitung
Joghurt mit bulgarischem Rosengeschmack

Lactina

1. Gib einen Beutel (1 g) in 1 Liter haltbare Milch und rühre 3-4 Minuten lang. In dieser Zeit verteilen sich die Bakterien gleichmäßig in der Milch.
2. Setz den Milch- und Joghurtkultur-Einlegebecher in den **DCG Joghurtbereiter** oder den **Rommelsbacher Joghurtbereiter** (Stand *Joghurt*) und warte 8 Stunden.
3. Lass den Joghurt 6-7 Stunden abkühlen und im Kühlschrank fest werden. Danach ist dein selbstgemachter Joghurt bereit für den Verzehr.

Hast du Fragen zu dieser Starterkultur? Schreib eine E-Mail an service@joghurt.de.