

# Bio-Vollmilch

## frisch ins Haus

### direkt vom Bauernhof



## Rezept für Joghurt aus Vollmilch

Zutaten:

500 ml Vollmilch

25 ml Naturjoghurt (ca 2 Esslöffel)

- Die Milch im Topf auf 90°C erhitzen und ca 10 Minuten heiß halten. Immer wieder umrühren, damit sie sich nicht am Topf anlegt.
- Danach die Milch auf 44°C abkühlen, dazu den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen.
- Wenn die 44°C erreicht sind, den Naturjoghurt dazugeben und verrühren. Die Milch in vorgewärmte Gläser füllen und mit einem Deckel verschließen.
- Die Gläser auf ein mit warmem Wasser gefülltes Backblech stellen und im Backofen für 4 bis 5 Stunden auf etwa 42°C halten. Die Gläser können auch in einem warmen Raum (etwa 22°C) für etwa 24 Stunden reifen.
- Danach die Gläser bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit wünscht

Familie Hutter