



## Nature Joghurt stichfest

- 2 Ltr. Milch (Past-Milch) auf 46° C im Kochtopf erwärmen.
- Zugabe von zwei Esslöffel Nature Joghurt bei gutem umrühren.
- Füllen Sie die warme Milch in bereitgestellte Gläser.
- Danach ruhig stehen lassen.
- Achten Sie darauf dass man möglichst wenig Wärmeverlust hat, denn die Idealtemperatur liegt bei 42 °C.
- Stellen Sie z.B. die abgefüllten Gläser unter eine Käseglocke und bedecken diese mit einem isolierenden Tuch. Oder Sie haben die Möglichkeit ein Wasserbad einzurichten mit einer konstanten Temperatur von 42 °C.
- Nach etwa 3½ Std. überprüfen mit einem Löffel vorsichtig ob das Joghurt schon dick ist. Sollt dies nicht der Fall sein brauchen Sie ein wenig Geduld und Testen es nach einer weitem ½ Std.
- Wenn der Joghurt leicht dick geworden ist, stellen Sie ihn zum abkühlen in den Kühlschrank.

(Für Mocca und Schoggi geben Sie Instandkaffeepulver oder Nesquik der Milch vor dem Impfen bei und süssen es nach Ihrem Geschmack.)

## Fruchtjoghurt gerührt

- 2 Ltr. Milch (Past-Milch) auf 46° C im Kochtopf erwärmen.
- Zugabe von 7 % Zucker = 140 gr.
- Zugabe von zwei Esslöffel Nature Joghurt bei gutem umrühren.
- Danach ruhig stehen lassen.
- Achten Sie darauf dass man möglichst wenig Wärmeverlust hat, denn die Idealtemperatur liegt bei 42 °C.
- z.B. Bedecken des geschlossenen Kochtopfs mit einem isolierenden Tuch. Oder Sie haben die Möglichkeit ein Wasserbad einzurichten mit einer konstanten Temperatur von 42 °C.
- Nach etwa 3½ Std. überprüfen mit einem Löffel vorsichtig ob das Joghurt schon dick ist. Sollt dies nicht der Fall sein brauchen Sie ein wenig Geduld und Testen es nach einer weitem ½ Std.
- Lassen Sie den Joghurt schön dick werden, danach stellen Sie den Kochtopf in ein kühlendes Wasserbad und rühren ihn mit einem Schwingbesen kurz auf. In 1 Min. Abständen rühren wir das Joghurt wieder kurz auf bis eine Temperatur von 35°C erreicht ist. ( wenig mechanische Belastung = dickeres Joghurt)
- Jetzt nehmen Sie Joghurt aus dem Wasserbad und geben die von Ihnen gewählten Früchte dazu und mischen diese vorsichtig unter.
- Füllen Sie den Fruchtjoghurt in Gläser ab und kühlen Sie ihn weiter im Kühlschrank.

**+ Haltbar 10 Tage im Kühlschrank**

- Die Konsistenz des Joghurts verbessert sich erheblich wenn Sie 50 gr. gequirlten Ziger in die erwärmte Milch vor dem Impfen beimischen.

### Hilfsmittel:

- Thermometer
- Nature Joghurt
- Schwingbesen