

JOGHURT

Rezept von Claudia Gobec

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- 150 g Naturjoghurt oder griechisches Joghurt

Zubereitung:

Milch kurz bei max. 95 Grad aufkochen.

Auf 40 Grad abkühlen lassen und dann das Naturjoghurt untermischen.

In sauberen Gläsern über Nacht (ca. 8 – 12 Stunden) bei Zimmertemperatur fest werden lassen. Erst danach einkühlen.

Wer Fruchtjoghurt mag, kann vor dem Verzehr Marmelade untermischen