

# selbstgemachter Joghurt

## Zutaten:

- 1,5 L frische Vollmilch
- 5 EL Joghurt, 3,5% Fett

## Zubereitung:

- 1 Milch in einem Topf zum kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Milch 15 Min abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
- 2 Joghurt in eine Schüssel füllen und mit einer Tasse lauwarmer Milch gut mischen. Diese Mischung in den Topf geben und verrühren.
- 3 Den Topf zudecken und an einen warmen Ort stellen. Wenn der Joghurt eingedickt ist (nach ca. 8 Stunden) in den Kühlschrank stellen.

**Tipp:** Hebe die letzten 5 EL Joghurt auf. Davon machst du dann einfach direkt mehr!



Rezept von  
kochkind.de



Portionen  
ca. 1,5kg



Küche  
Eurasisch



Zeitaufwand  
25 Min + 8 Std reifen



Aufgaben für kleine  
Kinderhände  
mischen, rühren,  
warten

