

## JOGHURT SELBST GEMACHT

### ZUTATEN

4 EL Naturjoghurt 3,6 %  
1 l Milch  
4 Stk. ¼ l  
Schraubgläser



**Zubereitungszeit:**  
ca. 15 Minuten ohne  
Rastzeit



**Schwierigkeitsgrad:**  
Anfänger



### ZUBEREITUNG

1. Zunächst Milch fast kochen lassen, dann auf 35 bis 40 °C abkühlen.
2. Die 4 EL Joghurt einrühren.
3. In saubere Gläser abfüllen, verschließen und ca. acht Stunden bei gleichmäßiger Temperatur rasten lassen.
4. Am besten gibt man die Gläser ins Backrohr bei max. 40 °C oder in eine Isoliertasche.
5. Nach acht Stunden hat man ein gutes Joghurt.