

## Joghurt selber machen

### Zutaten:

- 1 Liter Vollmilch, (Past oder UHT)
- 1 Becher Vollmilchjoghurt, frisch, nature (180 g)

### Zubereitung:

Für 6 Gläser

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen. 6 Joghurtgläser waschen, sehr heiss ausspülen und mit der Öffnung nach unten auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.

Die Milch unter gelegentlichem Umrühren auf 45 Grad erhitzen; unbedingt mit einem Thermometer überprüfen. Beim Rühren empfiehlt es sich eine Gabel zu verwenden, damit sich kein Schaum bildet.

Das Joghurt in die Milch geben und gut verrühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen. Die Gläser dann in dicke Lagen Küchentücher einwickeln, auf das Ofengitter stellen und auf der zweituntersten Rille in den Ofen schieben und 4 - 6 Stunden bei knapp 50 Grad Ofentemperatur stehen lassen, bis das Joghurt fest geworden ist. Die Ofentüre öffnen und das Joghurt Zimmertemperatur annehmen lassen. Erst jetzt herausnehmen und vor dem Genuss mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Wichtig:

Das Joghurt erst rühren und mit Zutaten mischen, wenn es vollständig ausgekühlt ist, sonst verflüssigt es sich.