



## **Selbst gemachter Joghurt**

### **Zutaten für 1000 g**

1 l Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch

3 EL Naturjoghurt

### **Zubereitung**

Die Milch aufkochen lassen, danach die Hitze reduzieren und 5 – 7 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Den Joghurt in eine passende Schüssel füllen und 2 – 3 Esslöffel der warmen Milch zugeben.

Gut verrühren und zu der restlichen Milch geben.

Gut umrühren und an einem warmen Ort in einem passenden Gefäß zugedeckt 6 – 8

Stunden ruhen lassen, vorzugsweise über Nacht. Wenn sich der Joghurt gesetzt hat, bis zum

Gebrauch in den Kühlschrank stellen.