Rezept Joghurt aus Kokosmilch

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Pflanzliche Joghurt-Alternative
- Enthält wertvolle L+-Milchsäure
- Lecker & exotisch mit leicht säuerlicher Note
- Wunderbar cremige Konsistenz

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

400 ml	Kokosmilch, 60% Kokos **(Eigenbeschaffung)**
400 ml	stilles Wasser **(Eigenbeschaffung)**
40 g	BIO KaMa Stärke-Duo
1 EL	Inulin, 1 EL
1 g oder **8 Messerspitze**	LaBiDa L+ Joghurtkulturen

Zubereitung

1. Kokosmilch mit kaltem Wasser mischen, mit Bio KaMa verrühren bis sie klümpchenfrei ist. 1 Minute aufkochen. Spätestens jetzt lösen sich alle Klümpchen.
2. Mit einem Schneebesen rühren, um ein ankleben der Masse am Boden zu vermeiden.
3. Auf 40 °C, am besten im Wasserbad, abkühlen lassen. Die zermahlenen Joghurtkulturen sowie 1 EL Inulin hinzufügen und verrühren. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
4. Die Masse hat jetzt schon fast seine endgültige Konsistenz und erhält im Zuge der Fermentation nur noch ihren typischen säuerlichen Geschmack.
5. Den Joghurtbehälter für 8 Stunden in den Joghurtbereiter stellen. Mit der Funktionstaste F1 starten. Nach 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Der Joghurt kann nach dem Abkühlen noch etwas fester werden. Falls der Joghurt zu dick- oder dünnflüssig ist, kann beim nächsten Mal einfach die eingesetzte Menge an BIO KaMa erhöht oder verringert werden.
7. Vor dem Genießen noch einmal kräftig durchrühren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100293
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. CHF 21.75

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten

LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g CHF 6.25

Inulin, 60 g CHF 4.95

BIO KaMa Stärke-Duo, 250 g CHF 8.45

• Konsistenzgeber bei der Herstellung von pflanzlichen Joghurts
• Geschmacksneutral
• Dünnkochend mit Verdickungseffekt
• Für die Herstellung von Sojajoghurt nicht notwendig
• DE-ÖKO-039

stilles Wasser CHF 0.00

Kokosmilch CHF 0.00