

Rezept Joghurt aus Lupinen Drink

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Pflanzliche Joghurt-Alternative
- Enthält wertvolle L+-Milchsäure
- Cremig säuerlicher Geschmack, leicht wieisig
- Puddingartige Konsistenz

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

750 ml	Lupinen Drink (Eigenbeschaffung)
30 g	BIO KaMa Stärke-Duo
0,71 EL oder 10 g	Inulin, (1 EL)
1 g oder 8 Messerspitze	LaBiDa L+ Joghurtkulturen

Zubereitung

1. Lupinen Drink mit Bio KaMa verrühren bis er 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 zermahlene 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. Der Joghurt hat eine etwas puddingartige Konsistenz.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100294
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung



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

Lupinen Drink

CHF 0.00

