Preiselbeerjoghurt

Dauer: Mittel Kategorie: Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1,5 L	Rohmilch
250 G	Naturjoghurt
	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Die Rohmilch auf 90 ° C für 10 Minuten erhitzen,
   dann auf ca. 42 °C abkühlen lassen.
2. Anschließend den Becher Naturjoghurt mit einem Schneebesen unterrühren.
3. Saubere Gläser vorbereiten und in jedes Glas
   einen Esslöffel Marmelade füllen.
4. Mit dem Milch-Joghurtgemisch auffüllen und verschließen.
5. Die Gläser für ca. 10 Stunden in einer Warmhaltebox,
   am Kachelofen oder in einer Kühltasche (mit einer Wärmeflasche)
   bei ca. 42 °C warmhalten.
6. Danach die Gläser über Nacht in den Kühlschrank stellen und dann genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN