

# Rezept Joghurt aus Haselnuss Drink

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Pflanzliche Joghurt-Alternative
- Enthält wertvolle L+-Milchsäure
- Leichte süß-saure Geschmacksnote mit Nussaroma
- Schön cremige Konsistenz

## Beschreibung

---

Pflanzliche Joghurtalternative mit cremiger Konsistenz. Reich an wertvoller L+ Milchsäure.

# Zutatenliste

## Zutaten

1000 ml	Haselnuss Drink ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
40 g	BIO KaMa Stärke-Duo
1 EL	Inulin, 1 EL
1 g oder 8 Messerspitze	LaBiDa L+ Joghurtkulturen

## Zubereitung

1. Haselnuss 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(n) 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	002100291
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	1
Package Amount	0.000000

# Preise

---

## Zutaten



**LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g**

5,45 €



**Inulin, 60 g**

4,45 €



**BIO KaMa Stärke-Duo, 250 g**

6,95 €

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



**Haselnuss Drink**

0,00 €

### Schneebeesen

0,00 €



#### Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

6,95 €

- Für selbstgemachte Kosmetik
- Vielseitig einsetzbar
- Sicher und ungiftig



#### Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

32,45 €

- Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
- 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
- Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
- Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab

