Rezept Joghurt aus Mandel Drink

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Pflanzliche Joghurt-Alternative
- Enthält wertvolle L+-Milchsäure
- Hat eine leicht flüssige Konsistenz
- Etwas geschmacksneutral, mit leichter Mandelnote

Beschreibung

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

Zutatenliste

Bestandteile

1 g oder **8 Messerspitze**	LaBiDa L+ Joghurtkulturen
1000 ml	Mandel Drink **(Eigenbeschaffung)**
50 g	Speisestärke **(Eigenbeschaffung)**
5 g	Inulin , (ca. 1 EL)

Zubereitung

del Drink mit Speisestärke verrühren bis er klümpchenfrei ist. 1 Minute aufkochen. Spät
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 ode
verringert werden.
7. Vor dem Genießen noch einmal kräftig durchrühren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100295
Popup Size	Nein
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Wähle eine Größe	1 L
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Bestandteile

Inulin, 500 g 13,95 €

• Cremigkeit zum Löffeln – Perfekt für Joghurt, Quark & Frischkäse
• Ballaststoffreich & kalorienarm – Unterstützt bewusste Ernährung
• Löslich & geschmacksneutral – Vielseitig kombinierbar in süßen und herzhaften Rezepten
• Hergestellt aus der Chicorée-Wurzel
• 100 % natürlich & vegan – Ohne Zusatzstoffe, Zucker oder tierische Bestandteile

Speisestärke 0,00 €

Mandel Drink 0,00 €

LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g 6,95 €

Zubehör

Schneebesen 0,00 €

Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St. 5,95 €

• Exakte Temperaturmessung bis 100?°C
• Extra lange 305?mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
• Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
• Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
• Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co. schwarz, 1 St., Schwarz 54,95 €

• Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
• Benötigt Kulturen zur Fermentation
• Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
• Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
• Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation