

Rezept Joghurt aus Soja Drink

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Pflanzliche Joghurt-Alternative
- Enthält wertvolle L+-Milchsäure
- Hat eine cremige Konsistenz
- Leicht säuerlicher Geschmack trotzdem mild

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

1000 ml	Soja Drink (natur, ohne Kalziumzusatz) (Eigenbeschaffung)
10 g	Inulin, (1 EL)
1 g oder 8 Messerspitze	LaBiDa L+ Joghurtkulturen

Zubereitung

1. Soja Drink auf 40°C erwärmen.
2. 1 g LaBiDa L+ Joghurtkulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
3. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen. Mit der Funktionstaste F1 starten. Nach 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Joghurt mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen lassen.
6. Vor dem Genießen noch einmal kräftig durchrühren.
7. Die Joghurt-Alternative aus Soja Drink benötigt kein BIO KaMa bei der Herstellung, da der Soja Drink genügend Eiweiß für eine eigenständige Verdickung enthält.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100296
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

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

Zutaten



LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g

4,79 €



Inulin, 60 g

4,15 €

Soja Drink (natur, ohne Kalziumzusatz)

0,00 €

