

Mayonnaise mit Joghurt

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Die etwas leichtere Mayo
- Basis für leckere Dressings
- Lecker auch als Burgersoße

Zutatenliste

Zubereitung

| | |
|------------------------------------|---|
| 170 g | selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung) |
| | Eier, 2 Eigelb (Eigenbeschaffung) |
| 250 oder 250 g | Sonnenblumenöl |
| 20 g | Senf (Eigenbeschaffung) |
| 15 ml oder 0 Stck. | Zitronensaft (Eigenbeschaffung) |
| | Zucker, 1/2 TL (Eigenbeschaffung) |
| 1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL | Salz, 1/2 TL (Eigenbeschaffung) |

Zubereitung






1. Joghurt nach Grundrezept herstellen
2. Saft einer Bio-Zitrone auspressen.
3. Die Eier vorsichtig trennen. Für die Mayonnaise wird nur das Eigelb verwendet.
4. Das Eigelb mit Hilfe eines Rührgeräts gut mit Senf, Zucker und Zitronensaft verrühren.
5. Das Öl langsam nach und nach zur Eigelbmasse hinzugeben, dabei ständig weiter rühren. Es ist wichtig, dass das Öl sehr langsam und in Portionen untergerührt wird.
6. Sobald das komplette Öl hinzugefügt wurde und die Masse schön cremig geworden ist, wird der Joghurt hinzugegeben und verrührt.
7. Da die Mayonnaise rohes Ei enthält, muss sie immer kühl gelagert und innerhalb eines Tages aufgebraucht werden.

Mehr Informationen

| | |
|----------------|-----------|
| Artikelnummer | 002100528 |
| Schwierigkeit | Mittel |
| Dauer | 00:15 |
| Variante | 200 g |
| Package Amount | 0.000000 |

Preise

Zubereitung

| | | |
|--|-----------------------|--------|
|  | Salz, 1 g | 0,00 € |
|  | Zucker | 0,00 € |
|  | Zitronensaft | 0,00 € |
|  | Senf | 0,00 € |
|  | Sonnenblumenöl | 0,00 € |



Eier

0,00 €



selbstgemachter Joghurt

0,00 €

Zubehör

Handmixer

0,00 €



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

6,35 €

- Für selbstgemachte Kosmetik



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

29,95 €

- 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

