

Mayonnaise mit Joghurt


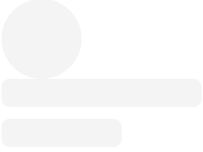
Produktfotos



Kurzbeschreibung

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

Beschreibung



[Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an](#)

[Redacted content]

Ein Beitrag geteilt von Spinnrad® (@spinnrad.de)

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

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

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

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 €

