

Rezept 2: Aus Mëllech gött Jugurt

Fir Jugurt, ouni Jugurtapparat, ze maachen **brauchs du**:

1 Liter Mëllech (Réi-Mëllech, pasteuriséiert Mëllech oder UHT-Mëllech), 1 Becher Naturjugurt (150 g), 4 grouss oder 8 kléng Glieser mat Schrauweckel

1 Löffel, 1 Schnéibiesem, 1 Kachdëppen, 1 grouss Schossel oder e grousst Kachdëppen (d'Glieser mussen erapassen), 1 Thermometer, 1 Buedduch

Da muss du maachen:

1. Ganz wichteg ass, dass all d'Saachen tipptopp propper sinn! Spull d'Glieser mat waarme Waasser aus a stell se op d'Kopp fir se ofdrëpsen ze loosse.
2. Schëtt d'Mëllech an d'Kachdëppen an erhëtzt se op 80-85° Grad.
3. Looss d'Mëllech dann ofkillen op 42-45° Grad. Lo réiers du mam Schnéibiesem de Jugurt ënnert d'Mëllech. Lo ass d'Mëllech „geimpft“.
4. Kach Waasser.
5. Schëtt déi geimpfte Mëllech an d'Glieser a schrauf d'Deckele fest drop.
6. Stell d'Glieser an d'Schossel oder d'Kachdëppen. Schëtt lo dat waarmt Waasser an d'Schossel/d'Dëppen, sou dass d'Glieser ganz am Waasser stinn. Maach en Deckel op d'Schossel/Dëppen an ëmwéckel et gutt mam Buedduch. Sou bleift d'Temperatur méi laang waarm.
7. Looss d'Glieser (ouni se ze vill ze réckelen!) 8-12 Stonne bäi Zëmmertemperatur stoen (20-22° Grad).
8. Duerno kanns du d'Jugurtglieser an de Frigo stellen



WICHTEG!!!

Während der Zäit wou d'Glieser am Dëppe stinn, dierfe se net ze vill beweegt ginn. Dat hunn d'Bakterien (Milchsäurebakterien) guer net gär, an et ka geschéien, dass däi Jugurt näischt gëtt.

D'Mimi huet anstatt Glieser ee Keramikdëppen, wou hatt de Jogurt dra mëscht.



(Fotoen © Biohaff Witry)