



## Selber Milchprodukte herstellen

### Joghurt

**Geräte:** Topf mit Deckel, Löffel, Decke, Heizplatte, Thermometer, evtl. eine große Thermoskanne

**Zutaten:** 1l frische Vollmilch, ein kleiner Becher Natur-Joghurt (3,5% Fett) oder Milchsäurebakterien in Pulverform, Milchpulver

**1**

Schütte die Milch in den Topf und stell den Topf auf die Kochplatte.

**2**

Stelle die Kochplatte auf die höchste Stufe, bis die Milch aufkocht (Achtung: genau beobachten, Milch kocht blitzschnell auf und über!). Nimm dann sofort vorsichtig den Topf von der Kochplatte.

**3**

Nun lass die Milch soweit abkühlen, dass man sich nicht mehr die Finger daran verbrennt (auf ca. 38-40°C). Du kannst auch mit dem Thermometer nachmessen.

**4**

Gib nun den Joghurt oder alternativ die Milchsäurebakterien in die Milch und rühre ein wenig um.

**5**

Verschließe den Topf mit dem Deckel und wickle ihn in die Decke ein.  
Tipp: Du kannst die Mischung auch in eine große Thermoskanne schütten. Dort hält sie die Temperatur besonders gut.

**6**

Stelle den Topf an einen möglichst warmen Ort. Dort lässt du ihn bis zum nächsten Morgen ruhig stehen ohne ihn zu bewegen. Der Joghurt ist nun fertig. Du kannst ihn nach Belieben z.B. mit Marmelade verfeinern.

