

### Zutaten:

1 l Vollmilch (mind. 3,5 % Fett)  
150-200 g Joghurt (ich verwende griechisches mit 10 % Fett)

### Außerdem:

Thermometer (es geht aber auch ohne!)  
5-6 kleine Schraubgläser



### Zubereitung:

- 1) Hygiene ist sehr wichtig bei der Herstellung von Milchprodukten. Daher empfehle ich euch, eure Gläser mit kochend heißem Wasser auszuwaschen. Dasselbe gilt für die Deckel. Danach lasst ihr sie gut abtropfen und trocknen.
- 2) Gebt die Milch in einen Topf und erhitzt sie auf ca. 80 Grad. Falls ihr kein Thermometer habt: es dauert ca. 3-4 min. Kurz bevor die Milch kocht, nehmt ihr sie vom Herd.
- 3) Füllt sie am besten in eine Glas- oder Porzellanschüssel um und lasst sie bis auf ca. 40 Grad abkühlen. Sie darf nur noch lauwarm sein. Wenn ihr kein Thermometer habt: das Abkühlen dauert ca. 1 Stunde. Zur Kontrolle haltet ihr euren sauberen, kleinen Finger 30 Sekunden lang in die Milch. Ist euch nicht zu heiß, passt die Temperatur. Alternativ könnt ihr die Schüssel auch in ein kaltes Wasserbad setzen und so das Abkühlen beschleunigen.
- 4) Bevor es weiter geht, erwärmt ihr euren Backofen auf 50 Grad. Verrührt das Joghurt mit ein paar kleinen Schöpfchern von der Milch und rührt die Mischung in die Milch ein. Jetzt wird diese in saubere Schraubgläser gefüllt. Stellt sie auf ein Backblech und gebt sie in den Ofen. Nach ca. 30 min bei 50 Grad schaltet ihr den Ofen aus und lasst die Gläser dort für ca. 8-10 Stunden stehen. Ganz wichtig: die Gläser dabei nicht bewegen! Milchsäurebakterien brauchen Ruhe und eine ideale Temperatur, um arbeiten zu können. Daher dürft ihr sie nicht bewegen, schütteln oder Ähnliches. Darum empfehle ich euch, das Joghurt am Abend zuzubereiten, wenn ihr den Ofen nicht braucht.
- 5) Nach dieser Zeit ist das Joghurt fertig und hat die perfekte Konsistenz. Ich gebe die Gläser danach immer für ein paar Stunden in den Kühlschrank (schmeckt kalt einfach am besten) und genieße es dann pur oder mit Früchten und Müsli.

### Sastojci:

1 litra punomasnog mlijeka (min. 3,5 % masnoće)  
150-200 g jogurta (ja koristim grčki sa 10 % masnoće)

### Osim toga:

termometar (može i bez, pokazaću vam u videu!)  
5-6 malih galončića



### Priprema:

1) Higijena je jako bitna prilikom pripreme mliječnih proizvoda. Zato vam preporučujem da galončiće isperete vrelom vodom, koju ste prokuhali. Isto vrijedi i za poklopce. Ostavite ih da se okapaju i osuše.

2) Mlijeko saspite u lonac i kuhajte dok ne postigne 80 stepeni. Ako nemate termometar: to traje 3-4 min. Kratko prije nego što prokuha, maknite ga sa šporeta.

3) Mlijeko najbolje saspite u staklenu ili porculansku zdjelu i ostavite da se ohladi do 40 stepeni. To traje oko sat vremena a kontrolisati možete (bez termometra) ako umočite svoj mali, čisti prst 30 sek. u mlijeko. Ako vam nije vruće, i temperatura je u redu.

Ako vam se žuri, zdjelu možete ohladiti malo brže tako što ćete je staviti u veću zdjelu punu hladne vode.

4) Prije nego što nastavite, rernu zagrijte na 50 stepeni. Jogurt pomiješajte sa nekoliko malih kutljača od ohlađenog mlijeka pa dodajte u preostalo mlijeko. Ovu mješavinu saspite u staklenke i stavite ih na pleh za pečenje. Stavite ih u rernu na 50 stepeni oko 30 min. Zatim ugasite rernu i ostavite ih tako da stoje 8-10 h. Jako bitno: ne pomjerajte galončiće. Bakterije u jogurtu vole mir i idealnu temperaturu. Ne remetite ih u svom poslu tako što ćete čaše klimati, mućkati ili slično. Zato je najbolje da jogurt pravite navečer, jer vam preko noći rerna ne treba.

5) Nakon tog vremena, jogurt će biti gotov i imaće idealnu konzistenciju. Ja ih uvijek stavim i na nekoliko sati u frižider, jer hladan jogurt ipak najviše volim. Sad uživajte u odličnom ukusu.