

GRAEF.

DELI   
KITCHEN.

## GRAEF JOGHURT REZEPT

### Zutaten

ca. 2 Liter Milch  
(z. B. Kuhmilch als Rohmilch, Vollmilch  
oder homogenisierte Milch,  
laktosefreie Milch,  
Sojamilch, Ziegenmilch,  
Hafermilch)

2 EL Joghurt oder alter-  
nativ Joghurtkulturen bzw.  
Ferment für die Zubereitung  
von Joghurt z. B. Joghurt  
Lactobacillus bulgaricus  
(Dosierung bitte den Ang-  
aben auf der Verpackung  
entnehmen)

1. Milch in einem Topf auf 90 Grad erhitzen. (Außer wenn bereits H-Milch verwendet wird)
2. Milch auf ca. 40° Grad herunterkühlen, dann vom Herd nehmen.
3. Naturjoghurt oder Kulturen einrühren.
4. Die Masse nun in den Behälter der Graef Eismaschine geben und verschließen.

**HINWEIS: Wenn Sie H-Milch verwenden müssen Sie diese vorher nicht erwärmen, das erledigt die Eismaschine für Sie. Die Kulturen können direkt in den mit Milch gefüllten Behälter des Gerätes eingerührt werden.**

5. Über das Touchdisplay den Joghurtmodus auswählen.
6. Die Werkseinstellung von diesem Modus liegt bei 10 Stunden. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, Joghurt in Gläser umfüllen und kühlen. Am besten im Kühlschrank, denn bei Zimmertemperatur reift der Joghurt sonst noch weiter nach.

TIPP: Die Cremigkeit des Joghurts hängt auch von den gewählten Kulturen bzw. von dem verwendeten Joghurt der Ausgangsbasis ab.

Beachten Sie, dass der Joghurt saurer wird, je länger er in der Maschine reift. Wie mild oder sauer das Ergebnis wird, hängt von vielen Faktoren ab. Hier ein ungefährer Maßstab:

- 8 - 10 Stunden – Mild
- 10 - 12 Stunden - Etwas säuerlich
- 12 - 14 Stunden - Säuerlich



graef.blog



[www.instagram.com/graef\\_elektrokleingeraete](https://www.instagram.com/graef_elektrokleingeraete)



[www.facebook.com/graef.de](https://www.facebook.com/graef.de)



[youtube.com/user/gebrgraef](https://youtube.com/user/gebrgraef)



[www.graef.de](https://www.graef.de)