

Rezept der Woche



Kokos-Joghurt (im Thermomix)

Zutaten

1 Liter Kokosmilch
10 g Gelatine (Pulver)
1/2 TL Vanillepulver

Joghurtkultur (1 Beutel, 1 TL,
oder 1 geöffnete Kapsel)
1 TL Vanille-Extrakt (flüssig)

Und so einfach wird es gemacht:

- 1 200 ml Kokosmilch und Gelatine für 10 Sekunden auf Stufe 3,5 im Thermomix mixen.
- 2 800 ml Kokosmilch hinzufügen und mit Joghurtkultur für 10 Sekunden auf Stufe 3,5 mixen.
- 3 Das flüssige Vanille-Extrakt und das Vanillepulver hinzufügen und für 10 Sekunden auf Stufe 3,5 mixen.
- 4 Das Joghurtprogramm auswählen und starten. Nach 8 Stunden den noch flüssigen Joghurt in Gläser füllen, verschließen und kaltstellen. Im Kühlschrank dickt der Joghurt nach und hält sich dort 1-2 Wochen.



Dr. Finzels Tipp:

Wer keine Gelatine benutzen möchte, nimmt für das Andicken 1 TL Agar Agar und kocht ihn mit 200 ml Kokosmilch für 2 Minuten. Die Zubereitung ist identisch, nur steht der Joghurt ca. 10 Stunden bei Zimmertemperatur, am besten über Nacht.

weitere Rezepte und Infos unter
drfinzel.de