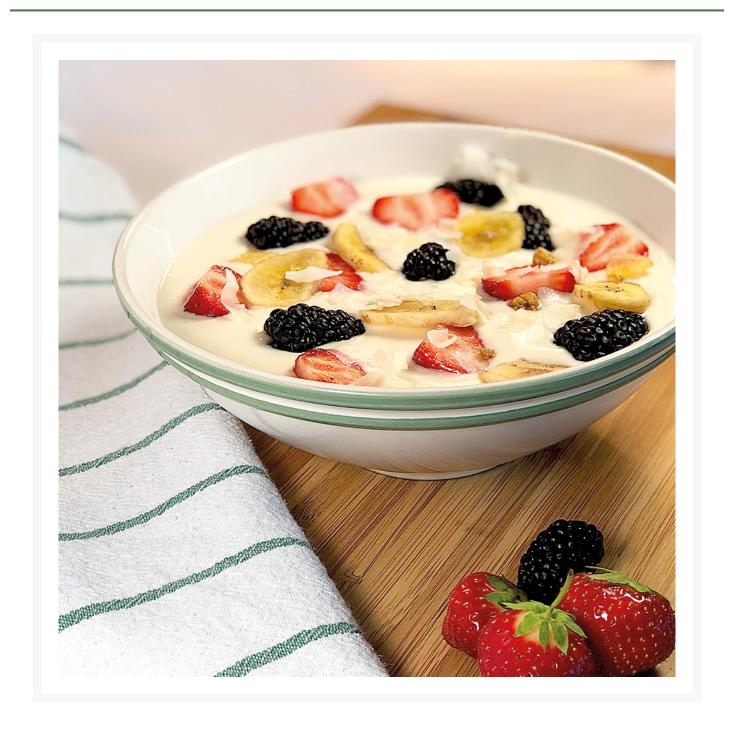


Rezept Joghurt aus Soja Drink

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Pflanzliche Joghurt-Alternative
- Enthält wertvolle L+-Milchsäure
- Hat eine cremige Konsistenz
- Leicht säuerlicher Geschmack trotzdem mild

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

1000 ml	Soja Drink (natur, ohne Kalziumzusatz) (Eigenbeschaffung)
0,71 EL oder 10 g	Inulin, (1 EL)
1 g oder 8 Messerspitze	LaBiDa L+ Joghurtkulturen

Zubereitung

- 1. Soja Drink auf 40°C erwärmen.
- 2. 1 g LaBiDa L+ Joghurtkulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
- 3. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
- 4. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen. Mit der Funktionstaste F1 starten. Nach 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 5. Joghurt mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen lassen.
- 6. Vor dem Genießen noch einmal kräftig durchrühren.
- 7. Die Joghurt-Alternative aus Soja Drink benötigt kein BIO KaMa bei der Herstellung, da der Soja Drink genügend Eiweiß für eine eigenständige Verdickung enthält.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100296
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten



LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g 4,79 €



Inulin, 60 g 4,15 €

Soja Drink (natur, ohne Kalziumzusatz)

0,00€

