



Mit einem L+Milchsäuregehalt von über 90 % direkt nach der Herstellung Probiotischer Joghurt Gelingt mit H-Milch, Vollmilch, laktosefreie Milch, Sojamilch & Ziegenmilch

„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

### ZUBEREITUNG

1. Erwärmen Sie 1L der gewünschten Milch auf 40°C.
2. Füllen Sie 1 g LaBiDa L+ Joghurtkulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel und zerdrücken Sie diese etwas, bevor Sie sie in den Joghurtbehälter füllen. Fügen Sie nach Wunsch bis zu 2 EL Magermilchpulver hinzu oder 1-2 EL der löslichen Ballaststoffe Inulin, Oligofruktose oder Gummar.
- i** Hinweis: Hinweis: Der Joghurt ist auch ohne die Verwendung von Magermilchpulver angenehm fest, nur für stichfesten Joghurt wird zusätzlich noch Magermilchpulver empfohlen.
3. Gießen Sie nun einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter und verrühren Sie alles, bis sich eventuelle Klümpchen gelöst haben. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Stellen Sie den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter und lassen Sie den Joghurt 8-9 Stunden erschütterungsfrei fermentieren.
5. Lassen Sie den fertigen Joghurt mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen, damit Sie Ihren leckeren, selbstgemachten Joghurt in optimaler Genusstemperatur genießen können. Guten Appetit!



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de), damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.

### ROHSTOFFE

LaBiDa L+ Joghurtkulturen	1 g	
Abgekochte Frischmilch	1000 ml	optional
Laktosefreie Milch	1000 ml	optional
Milch	1000 ml	optional
Normale H-Milch	1000 ml	optional
<b>Rezeptmenge</b>		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 1 l		



## KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



### **LaBiDa L+ Joghurtkulturen**

Hochwertige rechtsdrehende L+ Milchsäure Über  
90 % L+ Milchsäureanteil Auch für pflanzliche  
Joghurts geeignet.

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de) zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter [www.spinnrad-gut-fuer-mich.de](http://www.spinnrad-gut-fuer-mich.de) und unter [www.spinnrad.de](http://www.spinnrad.de).