



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

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

ZUBEREITUNG

- 1.** Erwärmen Sie den Soja Drink 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 Einsatzbehälter füllen.
 - 3.** Gießen Sie nun einen Teil der erwärmten Milch in den Einsatzbehälter 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 starten Sie mit F1. Nach 8 h entnehmen Sie bitte den Joghurt und stellen diesen in den Kühlschrank.
 - 5.** Lassen Sie den fertigen Joghurt mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen, damit Sie Ihren leckeren, selbstgemachten Soja Joghurt in optimaler Genusstemperatur genießen können. Guten Appetit!
- i** Hinweis: Vor dem Genießen noch einmal kräftig durchrühren.
- 💡** Tipp: Die Joghurt-Alternative aus Soja Drink benötigt kein BIO KaMa bei der Herstellung, da der Soja Drink genügend Eiweiß für eine eigenständige Verdickung enthält.

ROHSTOFFE

Zutaten	
Soja Drink (natur, ohne Kalziumzusatz)	1000 ml
Inulin	0 g 1 EL
LaBiDa L+ Joghurtkulturen	1 g

Rezeptmenge
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 0

@ 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, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON

Soja Drink (natur, ohne Kalziumzusatz)



Inulin

Löslicher Ballaststoff Geschmacksneutral Verleiht Joghurt und anderen Speisen Cremigkeit
Glutenfrei, lactosefrei

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 zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.