



## Griechischer Joghurt Rezept

### Zutaten:

- 900 ml frische Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 150 g griechischer Joghurt (oder Vollmilchjoghurt)
- Honig und Walnüsse nach Belieben



### Herstellung:

1. Frische Vollmilch und Sahne in einen Topf schütten und verrühren.
2. Die Milch auf etwa 37°C erwärmen.
3. Jetzt kannst du den griechischen Joghurt dazu geben. Aber Vorsicht, die Milch darf nicht über 42° erhitzt werden, sonst sterben die Joghurt Kulturen ab und es passiert gar nichts mehr. Den Joghurt solltest du gut unterrühren (Schneebeesen), damit es keine Klümpchen gibt (ist mir schon passiert).
4. Wenn alles schön vermischt ist, füllst du die warme Masse in Portionsgläser ab und verschließt diese mit einem Deckel.
5. Jetzt stellst du die Gläser in deine Joghurtmaschine und lässt den griechischen Joghurt etwa 10 Stunden reifen.
6. Für echten griechischen Joghurt solltest du den Joghurt griechische Art jetzt noch mehrere Stunden abseihen, um die Molke zu trennen. (Du kannst ihn natürlich auch so essen ohne die Molke zu trennen, schmeckt auch super...)
7. Jetzt muss der Joghurt noch mehrere Stunden im Kühlschrank abkühlen (am besten über Nacht)
8. Zum Schluss noch Walnüsse und Honig oben drauf und fertig ist der griechische Joghurt.