

Vanillejoghurt mit Lavendelaroma und Granola



Zutaten

Für das Schafsmilchjoghurt

Für 1000 ml

1000 ml Schafsmilch
1 Pck. Joghurt-
Starterkultur

Zusätzlich:

1 Joghurtbereiter mit oder
ohne Strom, mit
Thermometer.

Vanillejoghurt mit Lavendelaroma

Für 500 ml

500 ml frisch zubereiteter
Schafsjoghurt
1 EL Naturhonig
(idealerweise
Blütenhonig oder
Lavendelblütenhonig)
1 TL frische
Lavendelblüten, leicht
gemörsert
1 Bourbonvanilleschote,
Madagascar

Dekoration

Granola, Lavendel, Blüten
der Saison

Zubereitung

Für das Schafsmilchjoghurt

Zubereitung mit einem Joghurtbereiter ohne Strom

Erhitzen Sie die Schafsmilch in einem Topf auf ca. 80°C. Dieser Vorgang ist wichtig, um die Milch zu sterilisieren, damit sich nur die richtigen Mikroorganismen im Jogurt ansiedeln. Geben Sie die Milch im Anschluss in Ihren Joghurtbereiter und lassen Sie sie auf 40-45°C abkühlen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, rühren Sie vorsichtig die Starterkulturen unter und rühren Sie gut um.

Verschliessen Sie das Gefäss und lassen Sie den Jogurt bei ca. 42°C für ca. 8 Std oder über Nacht fermentieren. Während dieser Zeit sollte der Jogurt nicht bewegt werden, sondern an einem festen Ort stehen. Nach Ende der Fermentationszeit ist der Jogurt meist fertig, wenn er noch nicht fest geworden sein sollte und noch nicht fein säuerlich schmeckt, verlängern Sie die Fermentationszeit noch für weitere 2-3 Std. Vor dem Verzehr empfiehlt es sich den Jogurt noch 1-2 Tage im Kühlschrank stehen zu lassen.

Hinweis

Zur Herstellung des Jogurts ist ein Joghurtbereiter von grosser Wichtigkeit. Jene unterscheiden sich aber in der Anwendung. Aus diesem Grund lesen Sie bitte genau die Anleitung zur Jogurtherstellung mit Ihrem spezifischen Joghurtbereiter.

Vanillejoghurt mit Lavendelaroma und Granola



Zutaten

Für das Schafsmilchjoghurt

Für 1000 ml

1000 ml Schafsmilch
1 Pck. Joghurt-
Starterkultur

Zusätzlich:

1 Joghurtbereiter mit oder
ohne Strom, mit
Thermometer.

Vanillejoghurt mit Lavendelaroma

Für 500 ml

500 ml frisch zubereiteter
Schafsjoghurt
1 EL Naturhonig
(idealerweise
Blütenhonig oder
Lavendelblütenhonig)
1 TL frische
Lavendelblüten, leicht
gemörsert
1 Bourbonvanilleschote,
Madagascar

Dekoration

Granola, Lavendel, Blüten
der Saison

Zubereitung

Info

Während der Fermentationszeit wandeln die
Milchsäurebakterien den Milchzucker in Milchsäure
um, dies führt dazu, dass er mit der Zeit saurer und
fester wird.

Tipp

Nachdem Sie das erste Mal Joghurt hergestellt haben,
können Sie für den nächsten Joghurt 2 EL frischen
Joghurt verwenden und benötigen keine erneute
Starterkultur.

Für das Vanillejoghurt mit Lavendelaroma

Kratzen Sie die Vanille aus der Vanilleschote aus.
Geben Sie den Joghurt in eine Schüssel und rühren Sie
den Naturhonig, die Vanille und die frischen
Lavendelblüten unter. Lassen Sie den Joghurt für 2-3
Std vor dem Verzehr im Kühlschrank aromatisieren.
Im Anschluss mit Granola, frischen Blüten oder Obst
Ihrer Wahl dekorieren und verzehren.

Tipp

Die übriggebliebene Schote der Vanille können Sie
direkt zum Aromatisieren von veganer Milch wählen
oder aber trocknen und pulverisieren und so
wiederverwenden.