



My.Yo



\* Selbst gemacht  
schmeckt besser!



Veganer Joghurt - so gelingt's!

## Basis Rezept Veganer Joghurt

(entwickelt und gepostet von [www.kochtrotz.de](http://www.kochtrotz.de))

### Zutaten:

- 1 Tüte My.Yo Bio-Joghurtferment
- 400ml Kokosmilch (mind. 75% Kokos, vor Gebrauch gut durchrühren!)
- 600ml Mandelmilch oder andere Pflanzenmilch
- 1 TL Agar-Agar

### Zubereitung:

- Eine Tüte Joghurtferment in 100ml Mandelmilch auflösen.
- 1 Dose Kokosmilch (400ml) mit 1 TL Agar-Agar für 2 Minuten aufkochen und danach gut mit dem Schneebesen vermischen.
- Im Joghurtbereiter die Kokosmilch und restliche Mandelmilch vermischen.
- Eventuell abkühlen lassen bis das Gemisch etwa handwarm ist.
- Das aufgelöste Ferment hinzufügen und für 12-14 Stunden stehen lassen.

### Tipps:

- Sollte der Joghurt nicht fest sein und sich 2 Schichten gebildet haben, liegt es daran, dass das Agar-Agar noch nicht gebunden ist. Einfach den Joghurt noch einmal durchrühren und in den Kühlschrank stellen.
- Zu manchen Milchsarten muss noch eine kleine Menge Zucker (z.B. Agavenzucker) gegeben werden um den Fermentationsprozess zu starten.

*Wir wünschen viel Freude beim Gelingen!*