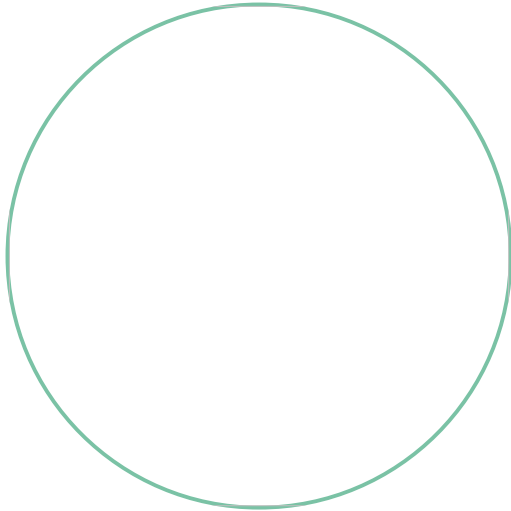


REZEPT

REZEPT JOGHURT AUS CASHEW DRINK



- ✓ Pflanzliche Joghurt-Alternative
- ✓ Enthält wertvolle L+-Milchsäure
- ✓ Mild im Geschmack mit leichter Säure, zart nussig & lecker
- ✓ Geschmeidige Konsistenz, etwas flüssiger als gewohnt

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

ZUBEREITUNG

- 1.** Mischen Sie den Cashew Drink mit Bio KaMa klümpchenfrei und kochen Sie die Masse 1 Minute auf. Spätestens jetzt lösen sich alle Klümpchen.
 - 2.** Anschließend nehmen Sie die Masse vom Herd und kühlen diese, am besten im Wasserbad, auf 40 °C ab. Nach Erreichen der 40 °C geben Sie die zermahlene Joghurtkulturen sowie 1 EL Inulin hinzu und verrühren alles gut miteinander. Füllen Sie die warme Cashew Drink-Masse in den Einsatzbehälter um.
 - 3.** Stellen Sie den Joghurt für 8 h in den Joghurtbereiter und starten Sie mit F1. Nach 8 h entnehmen Sie bitte den Joghurt und stellen diesen in den Kühlschrank.
- i** Hinweis: Die Masse hat jetzt schon fast seine endgültige Konsistenz und erhält im Zuge der Fermentation nur noch ihren typischen säuerlichen Geschmack.
- i** Tipp: Der Joghurt kann nach dem Abkühlen noch etwas fester werden. Falls Ihnen der Joghurt zu dick- oder dünnflüssig ist, können Sie bei nächsten Mal einfach die eingesetzte Menge an BIO KaMa erhöhen und verringern
- i** Hinweis: Vor dem Genießen noch einmal kräftig durchrühren.

ROHSTOFFE

Zutaten	
	1000 ml
BIO KaMa Stärke-Duo	40 g
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.



BIO KaMa Stärke-Duo

- Konsistenzgeber bei der Herstellung von pflanzlichen Joghurts
- Geschmacksneutral
- Dünnkochend mit Verdickungseffekt
- Für die Herstellung von Sojajoghurt nicht notwendig

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.