



# KOKOS-JOGHURT

VEGAN

## ZUTATEN

- 1 Tl Agar-Agar**
- 1 Liter Kokosmilch**
- 1 Päckchen Joghurtferment (7gr.)**  
**(Thermometer)**

## ZUBEREITUNG

- 1. Agar-Agar mit etwas kalter Kokosmilch verrühren. Restliche Milch aufkochen. Agar-Agar unter rühren dazu, aufkochen und circa. 1 Minute köcheln lassen.**
- 2. Kokosmilch auf 40° abkühlen lassen. (genaue Temperatur ist wichtig!)**
- 3. Kokosmilch in ein Schraubglas füllen. Mit einem Tuch abdecken, mit Gummiband fixieren.**
- 4. An einen lichtgeschützten Ort bei Raumtemperatur. (20-24°) ruhen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.**

**Anders als Kuhmilch haben Milchalternativen keine fermentaktiven Bakterien, darum braucht es gefriergetrocknete Mikroben. Damit diese aufleben brauchen sie stärkehaltiges Futter. Zum wachsen und zum verdicken Agar-Agar, oder Tapiokastärke. Auch Pfeilwurststärke kommt in Frage.**