

Kefir mild

Zutaten (für 1 Liter)

- 800 g Vollmilch 3,5%
- 200 g Kefir mild (mit lebenden Kulturen)

Zubereitung

Milch und Kefir gut vermischen und **12 bis 24 Stunden** bei **22 - 25 Grad** gären lassen bis das Ganze eine feste Konsistenz hat. Danach mindestens **12 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

Kefir mit aktiven Kulturen für den ersten Ansatz:



- [ANDECHSER NATUR Bio Kefir mild](#)

Besonders cremig wird der Kefir mit folgendem Ansatz:

- [Kalinka Kefir mild - Pur - Molkerei Müller](#)

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:fermentieren:kefir>

Last update: **30.03.2025 18:17**

