

Kokosjoghurt



Zutaten

- 1 l Kokosmilch ([Chaokoh](#))
- 4 TL Pfeilwurzelstärke (histaminarm)
- Joghurtferment oder 100 bis 120 g Vollmich- oder Kokosjoghurt

Zubereitung

Zunächst 400 ml Kokosmilch aufkochen, dann Pfeilwurzelstärke in Kokosmilch verrührt, dazugeben. Danach die restliche Kokosmilch dazugießen, kurz aufkochen und auf **38 Grad** abkühlen lassen. Sind die 38 Grad erreicht, kommt das Ferment oder der Naturjoghurt dazu. Kurz verrühren und dann in den Joghurtbereiter für **12-18 Stunden**. Danach kann der Joghurt in kleinere Behälter gefüllt werden und sollte nochmals für **12 Stunden** im Kühlschrank ruhen.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:kokosjoghurt>

Last update: **03.04.2025 11:18**

