

# Zubereitung des EasiYo Joghurts bei Verwendung des 1 kg Joghurtbereiters

## Ganz schnell und einfach!

**1** Befüllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit lauwarmem Wasser (15 - 20 °C). Geben Sie den Inhalt eines Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter. Füllen Sie Wasser bis zur Markierung nach und schütteln Sie nochmals kräftig.



**2** Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten und füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser.



**3** Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein und drehen Sie den Deckel zu. Lassen Sie die Mischung für 8-12 Stunden ruhen oder bis sich die Mischung gesetzt hat (nicht länger als 24 Stunden).

**4** Nehmen Sie den Behälter heraus und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

## Tipps für eine perfekte Joghurtzubereitung

Es ist ganz einfach, mit EasiYo perfekten Joghurt herzustellen... So einfach, dass es jeder kann! Hier sind ein paar Tipps für eine erfolgreiche Joghurtzubereitung - immer und überall!

### 1. Verwenden Sie im Joghurtbehälter LAUWARMES WASSER (15 - 20 ° C)

Stellen Sie sicher, dass das von Ihnen in den Joghurtbehälter eingefüllte Wasser lauwarm ist oder Umgebungstemperatur hat - füllen Sie KEIN heißes oder zu kaltes Wasser ein! Eine Temperatur von 15 bis 20°C ist ideal. Bitte nutzen Sie außerdem ausschließlich sauberes Trinkwasser, d.h. aufbereitetes oder abgekochtes (stilles Wasser) für Ihren Joghurt.

### 2. Wasser und Beutelinhalt gründlich vermischen.

Füllen Sie den leeren Joghurtbehälter zur Hälfte mit Wasser. Geben Sie den GESAMTEN Beutelinhalt in den Behälter. Schrauben Sie den Behälter zu und schütteln Sie diesen, bis sich das Pulver sichtbar aufgelöst hat. Füllen Sie bis zur Markierungslinie 5mm unter dem Behälterrand Wasser nach, schrauben Sie den Deckel wieder zu und schütteln Sie den Behälter erneut.

### 3. Verwenden Sie im Joghurtbereiter KOCHENDES WASSER

Füllen Sie den Joghurtbereiter bis KNAPP unter den oberen Rand des roten Einsatzes (nicht weiter) mit kochendem Wasser, BEVOR Sie den Behälter in den Joghurtbereiter stellen. Eine Verwendung von zu viel heißem Wasser kann dazu führen, dass die gesamten Joghurtkulturen absterben oder der Joghurt gerinnt. Füllen Sie den Joghurtbereiter daher nur bis zur angegebenen Markierung.



*Lassen Sie den Joghurt für mindestens 8 bis 12 Stunden ruhen oder bis zu 24 Stunden, wenn Sie festeren Joghurt oder einen säuerlichen Geschmack bevorzugen.*

## Was ist das für eine klare Flüssigkeit, die sich auf dem Joghurt bildet, nachdem dieser kaltgestellt wurde?

Bei dieser Flüssigkeit handelt es sich um Molkeprotein, das sich bildet, weil EasiYo keine Verdickungsmittel verwendet. Sie können das Molkeprotein einfach wieder unterrühren, oder abgießen, sollten Sie einen dickflüssigen Joghurt bevorzugen. Das Molkeprotein kann daraufhin zum Kochen verwendet oder über Getreideflocken gegossen werden.