

Mit kaltem Wasser mischen



Verwendung der Hansells 1-kg-Dose: Füllen Sie die 1-kg-Joghurt- **Dose zur** Hälfte mit kaltem Trinkwasser (15-20 ° C). Joghurtmischung dazugeben, Deckel sichern und gut schütteln. Mit mehr kaltem Wasser auf 1 kg auffüllen. Deckel aufsetzen, gut schütteln, Luft aus dem Behälter ablassen und wieder verschließen.

Verwendung von 500 g- Bechern von Hansells: Gießen Sie 250 ml kaltes Trinkwasser (15-20 ° C) in den Joghurtbecher. Fügen Sie Joghurtmischung hinzu, sichern Sie Deckel und rütteln Sie gut. Mit mehr kaltem Wasser auf 500 g auffüllen. Deckel aufsetzen, gut schütteln, Luft aus dem Behälter ablassen und wieder verschließen.

Im Joghurtbereiter



Verwendung der Hansells 1-kg-Wanne: Gießen Sie kochendes Wasser bis zur angegebenen Füllstandsgrenze in Ihren Joghurtbereiter. Stellen Sie die Wanne in den Joghurtbereiter und schließen Sie sofort den Deckel.

Verwendung von 500 g-Bechern von Hansells: Beide **Bechern** müssen in den Joghurthersteller **gefüllt werden. Bereiten Sie** also Ihren 500 g-Joghurt wie oben beschrieben vor. Falls gewünscht, können Sie zwei verschiedene 500 g Joghurt gleichzeitig zubereiten. Wenn Sie jedoch nur einen 500 g Joghurt herstellen, füllen Sie einfach die zweite Wanne mit kaltem Wasser. Gießen Sie kochendes Wasser bis zur angegebenen Füllstandsgrenze in Ihren Joghurtbereiter. Beide Wannen müssen nun in die Joghurtmaschine gestellt werden. Makerdeckel sofort schließen.

* Sobald der Deckel des Joghurtherstellers geschlossen ist, öffnen Sie den Deckel nicht, während der Joghurt einstellt. *

Stellen Sie Ihren Joghurt ein



8-10 Stunden oder über Nacht einwirken lassen. Nehmen Sie die Wanne (n) aus dem Gerät und stellen Sie sie zum Abkühlen in den Kühlschrank. Es kann zu einer gewissen Trennung kommen. Vor dem Servieren vorsichtig umrühren, um bei Bedarf eine glattere Textur zu erhalten.

Hansells Joghurt ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.

Tipps:

Für einen süßeren Joghurt: Fügen Sie einen Esslöffel Puderzucker hinzu, während Sie den Joghurt zubereiten, oder fügen Sie eine natürliche Zuckeralternative hinzu. Versuchen Sie, Honig oder frisches Obst umzurühren, nachdem der Joghurt aufgegangen ist oder wenn Sie ihn servieren.

Für sauren Joghurt: Einige Stunden in der Joghurtmaschine belassen.