

oursson 

bon appétit

Joghurtbereiter  
Rezeptbuch



# OURSSON JOGHURTBEREITER

# Oursson Joghurtbereiter

FE0205D

Dient zur Zubereitung einer breiten Anzahl von Joghurt- bzw. Tinkurtypen.



verfügbare Farben:



FE1502D

Geeignet für die Zubereitung des Joghurts, einer breiten Anzahl von Getränken und Milchprodukten



verfügbare Farben:



FE2305

Geeignet für die Zubereitung des Joghurts, des Hefeteigs und der Getränke.



verfügbare Farben:



FE2103D

Geeignet für die Zubereitung des Joghurts, einer breiten Anzahl von Getränken und Milchprodukten



verfügbare Farben:



FE1105

Geeignet für die Zubereitung des Joghurts und der Getränke



verfügbare Farben:



# Kefir



Joghurtbereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hizufügen)	⌚ Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Kuhmilch	4 EL Kuhkefir (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE2305	1,5 Liter Kuhmilch	6 EL Kuhkefir (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Kuhmilch	1 EL Kuhkefir (lebende Kulturen) je Behälter	8 Stunden
FE2103	2 Liter Kuhmilch	8 EL Kuhkefir (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml Kuhmilch	2 EL Kuhkefir (lebende Kulturen) je Behälter	8 Stunden

Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.

# Ziegenjoghurt



Joghurtbereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hinzufügen)	Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Ziegenmilch	4 EL Ziegenjoghurt (lebende Kulturen)	10 Stunden
FE2305	1,5 Liter Ziegenmilch	6 EL Ziegenjoghurt (lebende Kulturen)	10 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Ziegenmilch	1 TL Ziegenjoghurt (lebende Kulturen) je Behälter	10 Stunden
FE2103	2 Liter Ziegenmilch	8 EL Ziegenjoghurt (lebende Kulturen)	10 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml Ziegenmilch	2 TL Ziegenjoghurt (lebende Kulturen) je Behälter	10 Stunden



Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.

# Ziegenkefir



Joghurtbereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hinzufügen)	⌚ Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Ziegenmilch	4 EL Ziegenkefir (lebende Kulturen)	10 Stunden
FE2305	1,5 Liter Ziegenmilch	6 EL Ziegenkefir (lebende Kulturen)	10 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Ziegenmilch	1 TL Ziegenkefir (lebende Kulturen) je Behälter	10 Stunden
FE2103	2 Liter Ziegenmilch	8 EL Ziegenkefir (lebende Kulturen)	10 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml Ziegenmilch	2 TL Ziegenkefir (lebende Kulturen) je Behälter	10 Stunden



Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.

# Light-Joghurt



Joghurtbereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hinzufügen)	⌚ Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Kuhmilch (0,1% Fett)	4 EL Joghurt (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE2305	1,5 Liter Kuhmilch (0,1% Fett)	6 EL Joghurt (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Kuhmilch (0,1% Fett)	1 TL Joghurt (lebende Kulturen) je Behälter	8 Stunden
FE2103	2 Liter Kuhmilch (0,1% Fett)	8 EL Joghurt (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml Kuhmilch (0,1% Fett)	2 TL Joghurt (lebende Kulturen) je Behälter	8 Stunden

Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.

# Joghurt



Joghurtbereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hinzufügen)	⌚ Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Kuhmilch (1,5% Fett)	4 EL Joghurt (lebende Kulturen)	6 Stunden
FE2305	1,5 Liter Kuhmilch (1,5% Fett)	6 EL Joghurt (lebende Kulturen)	6 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Kuhmilch (1,5% Fett)	1 TL Joghurt (lebende Kulturen) je Behälter	6 Stunden
FE2103	2 Liter Kuhmilch (1,5% Fett)	8 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	6 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml	8 EL Joghurt (lebende Kulturen)	6 Stunden



Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.

# Fruchtjoghurt



Joghurt bereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hinzufügen)	Früchte	Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Kuhmilch (1,5% Fett)	4 EL Joghurt (lebende Kulturen)	Frisches oder gefrorenes Obst nach Geschmack am Ende der Gärung hinzufügen. Die getrockneten Früchte müssen hydratisiert werden, wobei diese im Voraus hinzugefügt werden.	6 Stunden
FE2305	1,5 Liter Kuhmilch (1,5% Fett)	6 EL Joghurt (lebende Kulturen)		6 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Kuhmilch (1,5% Fett)	1 EL Joghurt (lebende Kulturen) je Behälter		6 Stunden
FE2103	2 Liter Kuhmilch (1,5% Fett)	8 EL Joghurt (lebende Kulturen)		6 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml Kuhmilch (1,5% Fett)	2 TL Joghurt (lebende Kulturen) je Behälter		6 Stunden



Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.

# Fettreicher Joghurt



Joghurtbereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hinzufügen)	⌚ Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Kuhmilch (3,2% Fett)	4 EL Joghurt (lebende Kulturen)	6 Stunden
FE2305	1,5 Liter Kuhmilch (3,2% Fett)	6 EL Joghurt (lebende Kulturen)	6 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Kuhmilch (3,2% Fett)	1 TL Joghurt (lebende Kulturen) je Behälter	6 Stunden
FE2103	2 Liter Kuhmilch (3,2% Fett)	8 EL Joghurt (lebende Kulturen)	6 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml Kuhmilch (3,2% Fett)	2 TL Joghurt (lebende Kulturen) je Behälter	6 Stunden



Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.

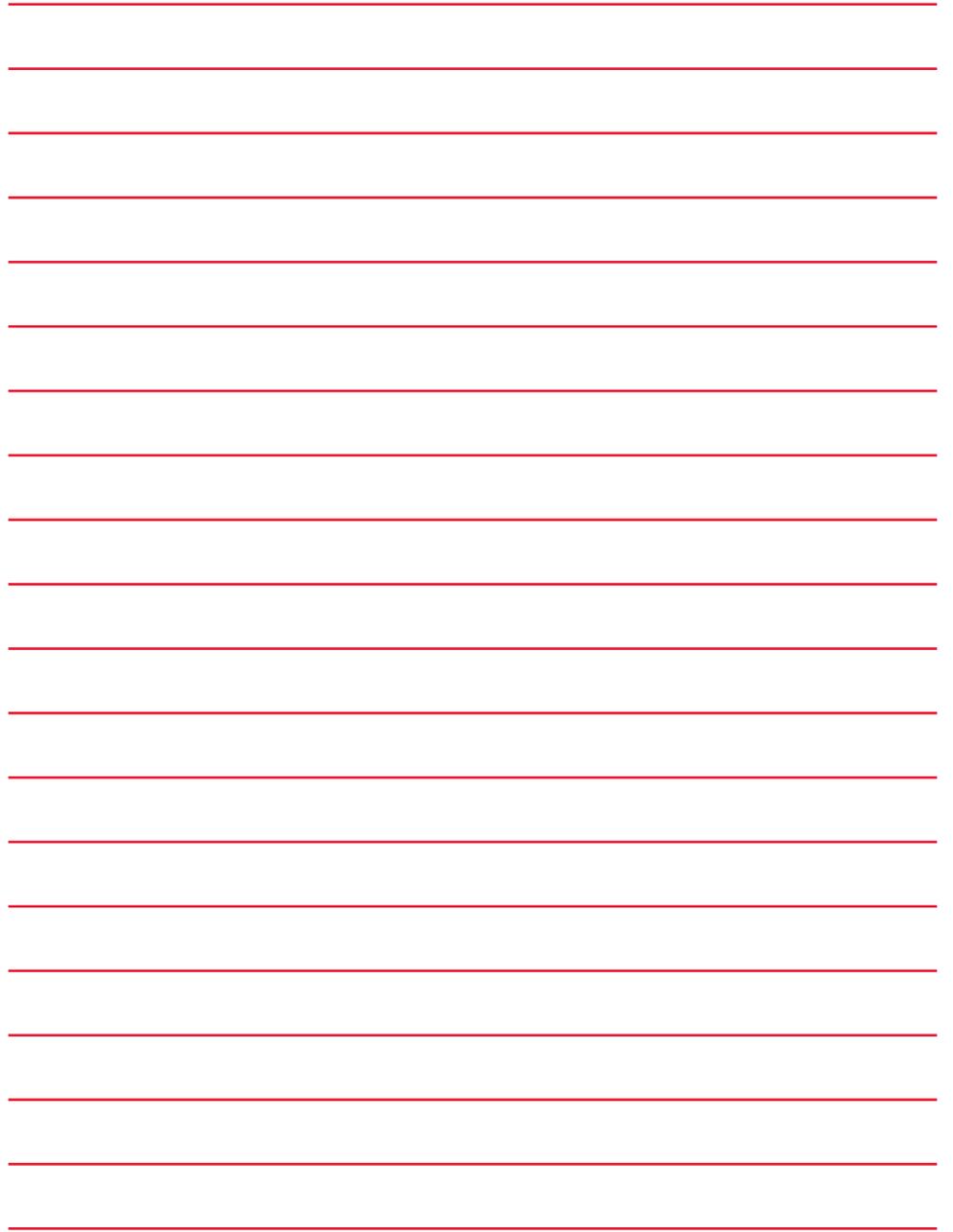
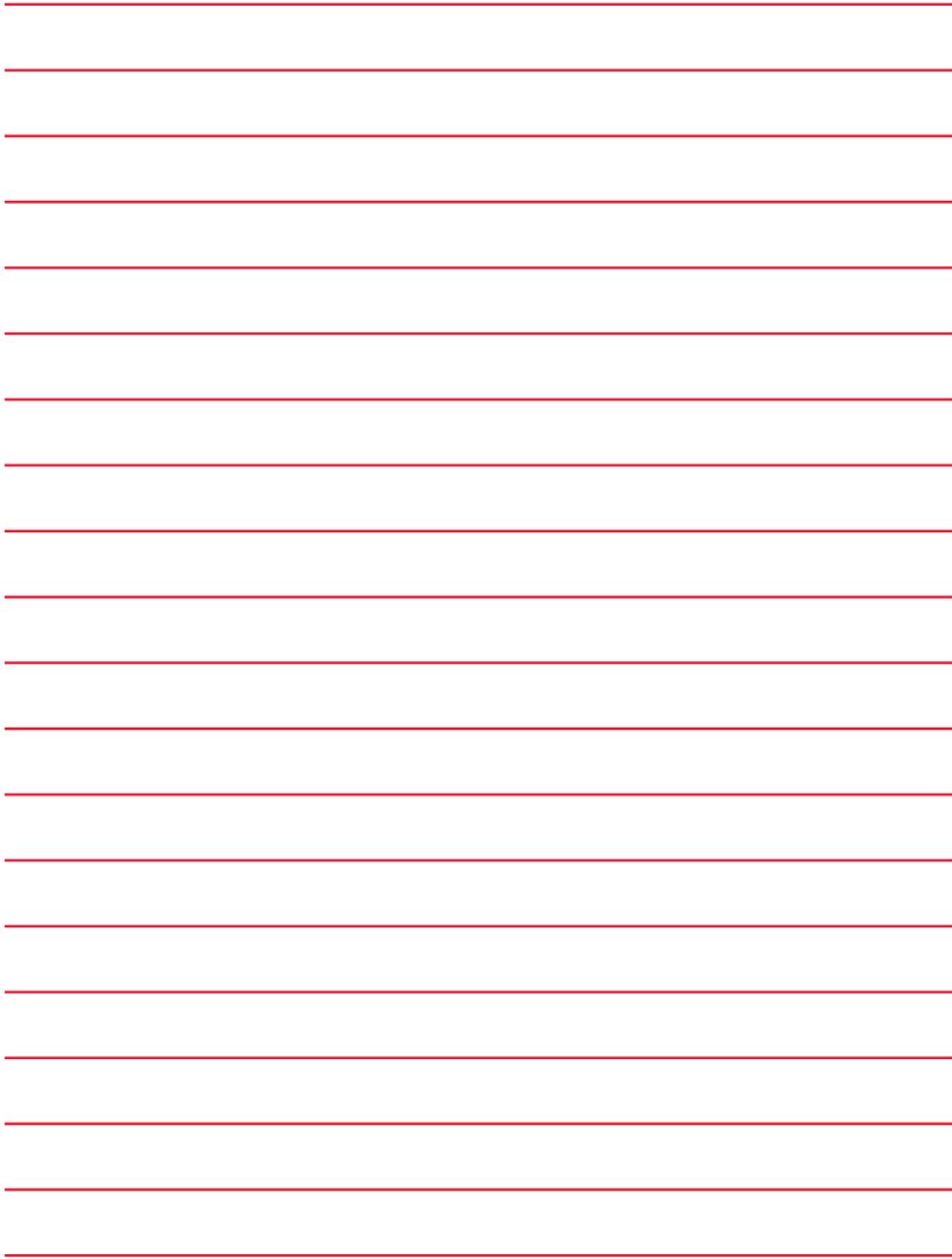
# Fettreicher Kefir



Joghurtbereiter	Zutaten	Ferment (in Milch hinzufügen)	⌚ Zeit der Fermentierung
FE0205	1 Liter Kuhmilch (3,2% Fett)	4 EL Kefir (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE2305	1,5 Liter Kuhmilch (3,2% Fett)	6 EL Kefir (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE1105	In 8 Behälter je 125 ml Kuhmilch (3,2% Fett)	1 TL Kefir (lebende Kulturen) je Behälter	8 Stunden
FE2103	2 Liter Kuhmilch (3,2% Fett)	8 EL Kefir (lebende Kulturen)	8 Stunden
FE1502	In 5 Behälter je 200 ml Kuhmilch (3,2% Fett)	2 TL Kefir (lebende Kulturen) je Behälter	8 Stunden



Die Milchsäuregärung wird durch die Handlung der Milchsäuremikroorganismen erfolgt. Wichtig ist, dass das Ferment lebende Kulturen enthält, da diese die richtige Entwicklung und Vermehrung des Joghurts sichert. Sie können Trockenhefe, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden soll, oder gegorene Milchprodukte mit lebenden Kulturen benutzen.



[www.oursson.de](http://www.oursson.de)

OURSSON APPLIANCE GmbH

[info@oursson.de](mailto:info@oursson.de)