



Sauerrahm



2 Gläser



15 minutes

ZUTATEN

1l Schlagobers (4 Becher à 250ml) (pasteurisiert und nicht homogenisiert)
120g Naturjoghurt

NOTES

Sauerrahm ist meine liebste Grundzutat für hausgemachte Dips und Aufstriche.

ZUBEREITUNG

1. Schlagobers in einen Topf füllen und auf ca. 85 °C erhitzen.
2. Auf ca. 35-40 °C abkühlen lassen.
3. 120g Naturjoghurt auf deine Gläser verteilen, mit dem Schlagobers aufgießen und gut umrühren.
4. Die Gläser anschließend gut verschließen und den Sauerrahm bei ca. 40 °C für 24 Stunden fermentieren lassen.
5. Danach in den Kühlschrank stellen.