

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Frühstück Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

.....

1,5 L Rohmilch

.....

250 G Naturjoghurt

.....

Preiselbeermarmelade

.....

Zubereitung

1. Die Rohmilch auf 90 ° C für 10 Minuten erhitzen, dann auf ca. 42 °C abkühlen lassen.
2. Anschließend den Becher Naturjoghurt mit einem Schneebesen unterrühren.
3. Saubere Gläser vorbereiten und in jedes Glas einen Esslöffel Marmelade füllen.
4. Mit dem Milch-Joghurtgemisch auffüllen und verschließen.

5. Die Gläser für ca. 10 Stunden in einer Warmhaltebox am Kachelofen oder in einer Kühltasche (mit einer Wärmeflasche) bei ca. 42 °C warmhalten.
6. Danach die Gläser über Nacht in den Kühlschrank stellen und dann genießen.