

Kokos-Joghurt mit Blaubeeren



1 Dose Kokosmilch (mind.80% Kokosanteil) , ca 400ml
100g Kokosraspel (optional-wenn „Biss“ gewünscht)
200ml Wasser
1 TL Guakernmehl
1 Beutel Joghurtferment

mit dem Joghurtbereiter:

abfüllen in Gläser und 12-15 std fermentieren lassen, anschließend in den Kühlschrank zum Unterbrechen der Fermentation

ohne Joghurtbereiter:

abfüllen in ein sauberes Glas und abdecken mit einem Stück Stoff, damit keine Fliegen o.ä. in das Glas gelangen können, an einem warmen Ort stellen und mind. 24 std. stehen lassen, anschließend in den Kühlschrank

Sie können als Basis auch Cashew-Kerne verwenden:

Die Nüsse bitte zuerst 12 std in Wasser einweichen, Wasser abgießen, in einer Küchenmaschine zu Mehl schreddern, bitte 400ml Wasser zufügen und 1 TL Guakernmehl und 1 Beutel Joghurtferment.

mit Blaubeeren garnieren!