

HK

JOGHURT

REZEPTBUCH



H Koenig

Découvrez notre livre de recettes de yaourt dans différentes langues.

Discover our yogurts recipe book in different languages.

English : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_ENG.pdf

Deutsch: http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_DE.pdf

Español : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_ES.pdf

Italiano : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/LIVRE DE RECETTES_IT.pdf



LEITARTIKEL

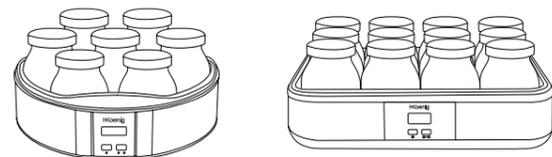
Hausgemachte Joghurt gehört zu den beliebtesten Rezepten von Feinschmeckern, die ihre eigenen selbstgemachten Rezepte herstellen möchten.

Der Wunsch, gesündere Produkte zu essen, umweltbewusster zu konsumieren oder Geld zu sparen, die Gründe dafür sind vielfältig. In erster Linie ist es der Wunsch, sich bei jeder Mahlzeit etwas Gutes zu gönnen und bei der Zubereitung der Rezepte mit Familie und Freunden Spaß und Freude zu teilen.

Naturjoghurt ist jedoch nicht mehr der beliebteste Joghurt, sondern das Zauberwort heißt Originalität! Produkte mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, fruchtig oder floral, oder auch neue Milchsorten mit dem Aufkommen von Pflanzenmilch, es gibt etwas für jeden Geschmack. Entdecken Sie schnell unser Rezeptbuch, denn unsere 10 Rezepte werden Ihnen garantiert schmecken!

Joghurtbereiter ELY70 & ELY120

Stellen Sie leckere,
selbstgemachte Joghurts her



Mit diesem Joghurtbereiter, der über sein LCD-Display bis zu 15 Stunden programmiert werden kann, können Sie nach Lust und Laune Joghurt aus Vollmilch, Fettarmer, teilentrahmter oder Pflanzenmilch zubereiten. Der Joghurtbereiter ist einfach zu bedienen und bietet Ihnen die Möglichkeit, individuelle Joghurts oder Joghurtgetränke mit Geschmack zu kreieren und Früchte, Müsli, Marmelade usw. hinzuzufügen. Das Gerät schaltet sich am Ende des Zyklus automatisch ab und informiert Sie mit einem Signalton.

Das Gerät wird mit 7 (ELY70) und 12 (ELY120) 160-mL-Glasbechern im Vintage-Design und ihren luftdichten Deckeln geliefert, sodass Sie Ihren Joghurt mehrere Tage lang frisch halten können. Die Gläser sind spülmaschinenfest.

PRAKTISCHE TIPPS

Passen Sie die Aufheizzeit Ihres Joghurtbereiters an das gewünschte Ergebnis (je nachdem, ob Sie den Joghurt mit mehr oder weniger Festigkeit, mehr oder weniger Säure usw. wünschen) und an die Art der verwendeten Milch an. Zählen Sie...

- ... 8 bis 10 Stunden für Joghurt aus Vollmilch*
- ... 10 bis 12 Stunden für Joghurt aus teilentrahmter Milch*
- ... 12 bis 14 Stunden für Joghurt aus Pflanzenmilch*

Hkoenig



JOGHURT NATUR

Aus Vollmilch

✂️ *vorbereitung : 10 min*
fermentation : 8h bis 10h

“

Naturjoghurt ist der klassische Joghurt ohne Zusatz von Zucker oder anderer Aromastoffen. Außerdem ist dieser Joghurt dank der enthaltenen Milchsäurebakterien verdauungsfördernd.

”

VORBEREITUNG

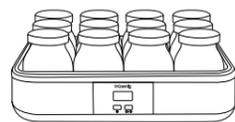
1. Gießen Sie den Naturjoghurt und das Milchpulver in eine Schüssel und verrühren Sie sie, bis sie eine flüssige, homogene Mischung erhalten.
2. Rühren Sie weiter und fügen Sie nach und nach die Milch hinzu, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
3. Verteilen Sie die Mischung bis zum Strich in die Gläser. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten»

ZUTATEN



👤 x7

- 1 naturjoghurt
(oder 2 Päckchen Ferment)
- bis 3 Esslöffel Milchpulver
- 900ml Vollmilch
(oder teilentrahmt)



👤 x12

- 2 Naturjoghurt
(oder 4 Päckchen Ferment)
- 4 bis 5 Esslöffel Milchpulver
- 2L Vollmilch
(oder teilentrahmt)



JOGHURT VANILLE

Aus Mandelmilch

✂️ *vorbereitung : 40 min*
 ✂️ *fermentation : 12h bis 14h*

“

Die Vorteile von Mandelmilch sind vielfältig. Sie ist eine Quelle für Vitamin E und ein starkes Antioxidans, das unsere Zellen von Stress schützt. Sie ist außerdem ein hervorragender Entzündungshemmer.

”

VORBEREITUNG

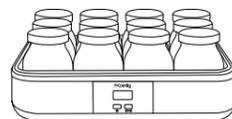
1. Schneiden Sie die Vanilleschote längs in zwei Hälften und kratzen Sie die Samen mit der Messerspitze aus dem Inneren.
2. Bereiten Sie das Agar-Agar-Gelee im Voraus zu: Gießen Sie die Mandelmilch und das Agar-Agar in einen Topf und bringen Sie es zum Kochen. Lassen Sie das Ganze etwa 30 Sekunden bei geringer Hitze kochen, während Sie weiter schlagen. Vom Herd nehmen und die Mischung in eine Schüssel gießen. Lassen Sie sie abkühlen, dann abdecken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Gießen Sie die Maisstärke, das Ferment, den Zucker, die Vanillesamen und die Mandelmilchmischung in eine Schüssel und rühren Sie so lange, bis eine gleichmäßige, flüssige Konsistenz erreicht ist.
4. Verteilen Sie die Zubereitung bis zum Strich in den Gläsern. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten»

ZUTATEN



■ x7

- 2 Päckchen Ferment
- 40g Maisstärke
- 900 ml Mandelmilch
- 60g Zucker
- 0,4g agar-agar
- 1 Vanilleschote



■ x12

- 4 Päckchen Ferment
- 80 g Maisstärke
- 2L Mandelmilch
- 100g Zucker
- 0,8g agar-agar
- 2 Vanilleschote



JOGHURT MANGUO KAKI PASSION

Aus Vollmilch

 *vorbereitung : 40 min*
fermentation : 9h bis 10h

“

Die Mischung der Aromen in dieser Fruchtconfiture wird Ihre Gerichte zum Leuchten bringen. Der Duft der Kaki, die Süße der Mango oder die Säure der Passionsfrucht werden Ihre Geschmacksknospen wecken.

”

VORBEREITUNG

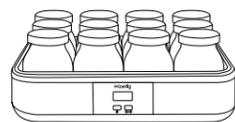
- Schälen und schneiden Sie die verschiedenen Früchte in Stücke. Mischen Sie sie mit dem Zucker und gießen Sie sie anschließend in einen Topf.
- Kochen Sie die Mischung langsam, bis sie kandierte, dickflüssig wird und die Konsistenz einer Konfitüre annimmt. Bedecken Sie den Topf und stellen Sie ihn in den Kühlschrank, bis die Mischung komplett abgekühlt ist.
- Verteilen Sie die Konfitüre auf dem Grund der Joghurtgläser, verwenden Sie dann das Grundrezept für Naturjoghurt und füllen Sie die Gläser bis zum Strich.
- Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie dann den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten».

ZUTATEN



 x7

- o 1 Naturjoghurt
(oder 2 Päckchen Ferment)
- o 2 bis 3 Esslöffel Milchpulver
- o 800ml Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- o 20g Kristallzucker
- o 2 Passionsfrüchte
- o ½ Mango
- o 2 Kakis



 x12

- o 2 Naturjoghurt
(oder 4 Päckchen Ferment)
- o 4 bis 5 Esslöffel Milchpulver
- o 1,5L Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- o 35g Kristallzucker
- o 2 Passionsfrüchte
- o 1 Mango
- o 4 Kakis



JOGHURT ZITRONNE

Aus Vollmilch

✂️ *vorbereitung : 40 min*
 fermentationszeit : 8h bis 10h

“

Der Zitronenjoghurt ist ein frischer und schmackhafter Genuss für die ganze Familie. Wenn Sie eine Zitronenzeste hinzufügen, profitieren Sie von den Vorteilen der Zitrone, die reich an Antioxidantien ist.

”

VORBEREITUNG

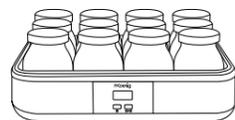
1. Zestieren Sie die Zitronen, mischen Sie sie mit der Milch und bringen Sie die Mischung dann zum Kochen
2. Den Topf abdecken und im Kühlschrank aufbewahren, bis die Zubereitung vollständig abgekühlt ist.
3. Gießen Sie den Naturjoghurt, den Zucker und das Milchpulver in eine Schüssel und verrühren Sie sie zu einer flüssigen, homogenen Mischung.
4. Gießen Sie unter ständigem Rühren nach und nach die Milch-Zitronen-Mischung hinzu, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
5. Verteilen Sie die Mischung bis zum Strich in den Gläsern. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten».

ZUTATEN



👤 x7

- 1 Naturjoghurt
(oder 2 Päckchen Ferment)
- 2 bis 3 Esslöffel Milchpulver
- 900ml Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 3 Zitronen(vorzugsweise BIO)
- 15g Zucker



👤 x12

- 2 Naturjoghurts
(oder 4 Päckchen Ferment)
- 4 bis 5 Esslöffel Milchpulver
- 1,6L Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 5 Zitronen(vorzugsweise)
- 25g Zucker



JOGHURT SCHOKOLADE

Mit Kokosmilch

✂️ *vorbereitung : 40 min*
fermentation : 12h bis 14h

“

Mit seiner cremigen Textur ist der Schokoladenjoghurt einer der schmackhaftesten Joghurt. Er wird aus Kokosmilch und Schokolade hergestellt und kann für einen süßeren Geschmack mit etwas Zucker arrangiert werden.

”

VORBEREITUNG

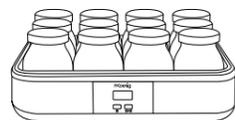
1. Bereiten Sie das Agar-Agar-Gelee vor: Kochen Sie 250 ml Quellwasser in einem Topf auf, gießen Sie das Agar-Agar sehr schnell hinein und schlagen Sie die Mischung kräftig mit dem Schneebesen. Lassen Sie das Ganze etwa 30 Sekunden lang bei geringer Hitze kochen, während Sie weiter schlagen.
2. Nehmen Sie den Topf vom Herd und gießen Sie 250 ml Quellwasser hinein, rühren Sie gut um und gießen Sie die Mischung in eine Schüssel. Lassen Sie es abkühlen, decken Sie es dann ab und stellen Sie es für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
3. Gießen Sie die Kokosmilch, die Ferment und das Agar-Agar-Gelee, das Sie zuvor in Würfel geschnitten haben, in einen Mixer. Mixen Sie 2 Minuten lang, bis Sie eine glatte, homogene Mischung erhalten.
4. Schließlich das Kakaopulver und den Zucker hinzufügen. Verteilen Sie die Mischung bis zum Strich in die Gläser. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten»

ZUTATEN



■ x7

- 800ml Kokosmilch (60%)
(oder 80% Kokosfleisch)
- 8g Agar-Agar
- 500ml Quellwasser
- 50g Bitterkakao
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Ferment



■ x12

- 1,6L Kokosmilch (60%)
(oder 80% Kokosfleisch)
- 15g Agar-Agar
- 500ml Quellwasser
- 80g Bitterkakao
- 80g Zucker
- 2 Päckchen Ferment



JOGHURT VEILCHEN

Aus Vollmilch

✂️ *vorbereitung : 25 min*
fermentation : 8h bis 10h

“

Das Veilchen ist eine kleine, stark riechende Pflanze voller Vorteile. Wenn Sie Ihrem Naturjoghurtrezept ein paar Tropfen Sirup hinzufügen, verleiht es Ihrer Zubereitung sofort einen Hauch von Eleganz und veredelt sie.

”

VORBEREITUNG

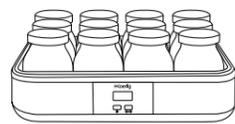
1. Den Naturjoghurt, den Zucker und das Milchpulver in eine Schüssel gießen und verrühren, bis eine flüssige, homogene Mischung entsteht.
2. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch und den Veilchensirup hinzufügen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
3. Verteilen Sie die Mischung bis zum Strich in den Gläsern. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten»

ZUTATEN



👤 x7

- 1 Naturjoghurt
(oder 2 Päckchen Ferment)
- 2 bis 3 Esslöffel Milchpulver
- 900ml Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- Einige Tropfen
Veilchensirup
- 20g Zucker



👤 x12

- 2 Naturjoghurts
(oder 4 Päckchen Ferment)
- 4 bis 5 Esslöffel Milchpulver
- 1,6L Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- Einige Tropfen
Veilchensirup
- 35g Zucker



JOGHURT KIWI

Aus Vollmilch

✂️ *vorbereitung : 40 min*
 fermentationszeit : 8h bis 10h

“

Dieser Joghurt ist eine leckere Mischung aus Kiwis und Äpfeln, die als Konfitüre zubereitet wird. Die Kiwi bringt einen süßen, fruchtigen Geschmack in die Zubereitung und schafft so eine köstliche Kombination aus säuerlichen Aromen.

”

VORBEREITUNG

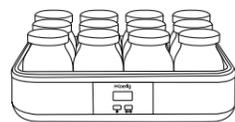
- Schälen Sie die Kiwis und schneiden Sie sie in Stücke. Schälen Sie den Apfel, entfernen Sie das Kerngehäuse und die Kerne und schneiden Sie ihn in Stücke.
- Vermischen Sie die Früchte mit dem Zucker und gießen Sie sie in einen Topf. Kochen Sie die Mischung langsam, bis sie kandierte, eindickt und zu Konfitüre wird.
- Den Topf abdecken und im Kühlschrank aufbewahren, bis die Zubereitung vollständig abgekühlt ist.
- Verteilen Sie die Konfitüre auf dem Grund der Joghurtgläser, verwenden Sie das Grundrezept für Joghurt und füllen Sie die Gläser bis zur Markierung. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie dann den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten».

ZUTATEN



👤 x7

- 1 Naturjoghurt (oder 2 Päckchen Ferment)
- bis 3 Esslöffel Milchpulver
- 800ml Vollmilch (oder teilentrahmt)
- 20 g Kristallzucker
- 1 Apfel
- 4 Kiwis



👤 x12

- 2 Naturjoghurts (oder 4 Beutel mit Ferment)
- 4 bis 5 Esslöffel Milchpulver
- 1,5L Vollmilch (oder teilentrahmt)
- 35g Kristallzucker
- 1 Apfel
- 8 Kiwis



JOGHURT KARAMELL

Aus Vollmilch

 *vorbereitung : 35 min*
fermentation : 8h bis 10h

“

Das Veilchen ist eine kleine, stark riechende Pflanze voller Vorteile. Wenn Sie Ihrem Naturjoghurtrezept ein paar Tropfen Sirup hinzufügen, verleiht es Ihrer Zubereitung sofort einen Hauch von Eleganz und veredelt sie.

”

VORBEREITUNG

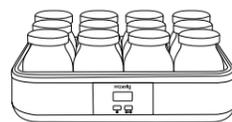
1. Gießen Sie die Milch in einen Topf, fügen Sie die Karamellstücke hinzu und lassen Sie sie unter Umrühren schmelzen. Wenn die Mischung vollständig geschmolzen ist, decken Sie den Topf ab und stellen Sie ihn in den Kühlschrank, bis die Mischung vollständig abgekühlt ist.
2. Gießen Sie den Naturjoghurt sowie das Milchpulver in eine Schüssel und verrühren Sie sie, bis eine flüssige, homogene Mischung entsteht.
3. Gießen Sie unter ständigem Rühren nach und nach die Milch-Karamell-Mischung hinzu, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
4. Verteilen Sie die Mischung bis zum Strich in den Gläsern. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten»

ZUTATEN



 x7

- 1 Naturjoghurt
(oder 2 Päckchen Ferment)
- 2 bis 3 Esslöffel Milchpulver
- 1L Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 18 Karamellbonbons



 x12

- 2 Naturjoghurts
(oder 4 Beutel mit Ferment)
- 4-5 Esslöffel Milchpulver
- 2L Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 32 Karamellbonbons



JOGHURT STRACCIATELLA

Aus Vollmilch

✂️ *vorbereitung : 25 min*
fermentation : 8h bis 10h

“

Stracciatella, aus Schokolade und Vanille zubereitet, ist eine zu 100 % italienische Speise, die 1961 von dem sehr berühmten Eismacher Enrico Panattoni erfunden wurde.

”

VORBEREITUNG

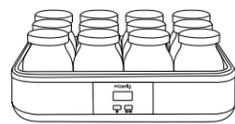
1. Den Naturjoghurt, das Milchpulver, die Sahne und den Zucker in eine Schüssel gießen und verrühren, bis eine gleichmäßige, flüssige Mischung entsteht.
2. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch hinzufügen, bis eine homogene Mischung entsteht. Dann die geriebene Schokolade dazugeben.
3. Verteilen Sie die Mischung bis zum Strich in den Gläsern. Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten»

ZUTATEN



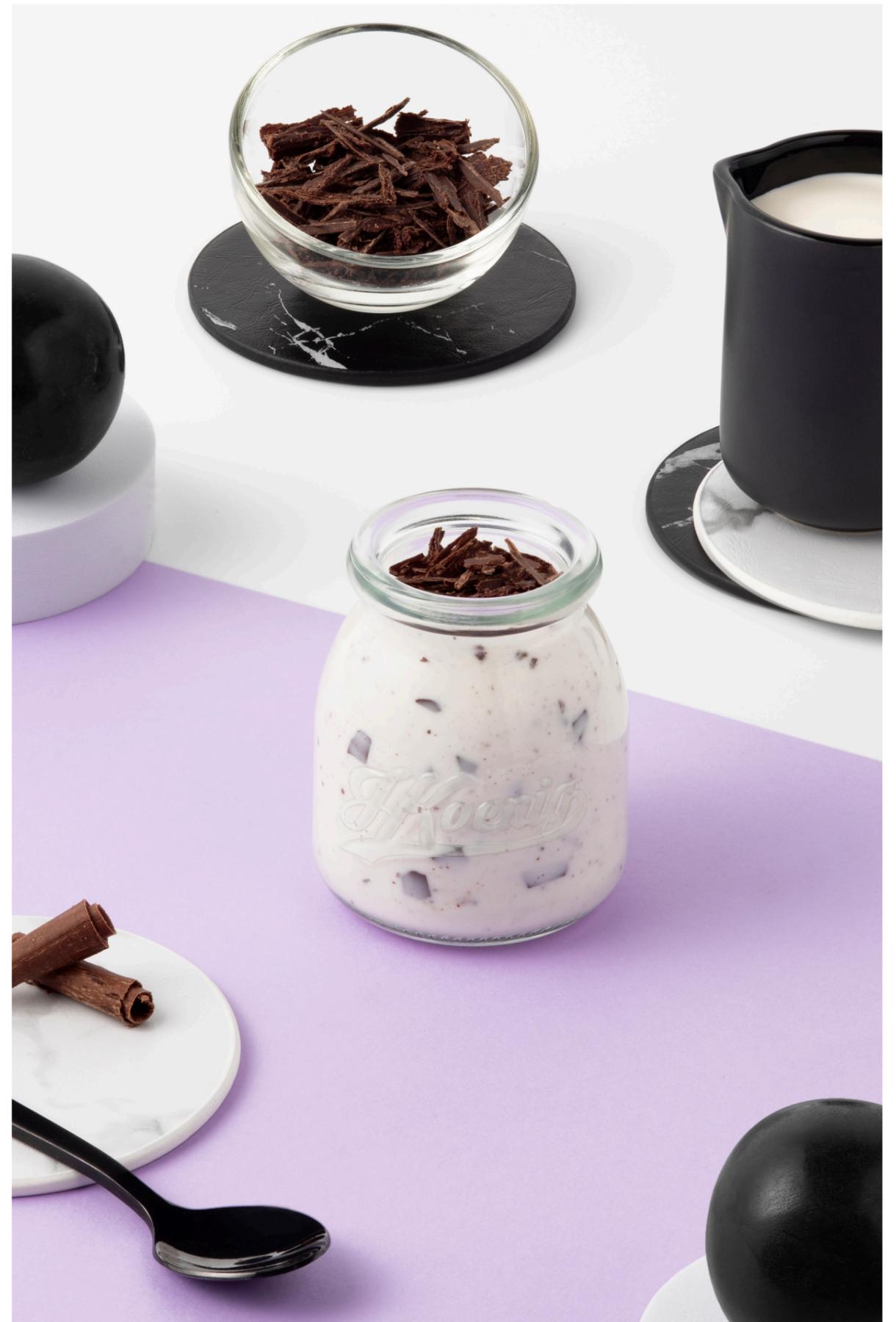
👤 x7

- 1 Naturjoghurt
(oder 2 Päckchen Ferment)
- 2 bis 3 Esslöffel Milchpulver
- 900ml Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 2 Esslöffel saure Sahne
- 50g dunkle Schokolade
- 50g Zucker



👤 x12

- 2 Naturjoghurts
(oder 4 Päckchen Ferment)
- 4 bis 5 Esslöffel Milchpulver
- 1,6L Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 4 Esslöffel Sahne
- 80g dunkle Schokolade
- 80g Zucker



JOGHURT ROT FRÜCHTE

Aus Vollmilch

✂️ *vorbereitung : 40 min*
fermentation : 8h bis 10h

“

Bereiten Sie sich ein leckeres und gesundes Frühstück zu! Für noch mehr Genuss servieren Sie Ihren Joghurt mit Granola, einer schmackhaften Mischung aus Haferflocken, Samen und Trockenfrüchten.

”

VORBEREITUNG

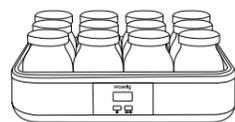
- Mischen Sie die roten Früchte und den Zucker und schütten Sie sie in einen Topf. Kochen Sie die Mischung langsam, bis sie kandiert, eindickt und die Konsistenz einer Konfitüre annimmt.
- Den Topf abdecken und im Kühlschrank aufbewahren, bis die Zubereitung vollständig abgekühlt ist.
- Verteilen Sie die Konfitüre auf dem Grund der Joghurtgläser. Verwenden Sie dann das Grundrezept für Naturjoghurt und füllen Sie die Gläser bis zum Strich.
- Stellen Sie die Gläser ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie dann den Abschnitt «Einen Zyklus auf dem Gerät starten».

ZUTATEN



👤 x7

- 1 Naturjoghurt
(oder 2 Päckchen Ferment)
- 2 bis 3 Esslöffel Milchpulver
- 800ml Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 300g rote Früchte
- 200g Kristallzucker



👤 x12

- 2 Naturjoghurt
(oder 4 Päckchen Ferment)
- 4-5 Esslöffel Milchpulver
- 1,5L Vollmilch
(oder teilentrahmt)
- 500g rote Früchte
- 350g Kristallzucker





GEHEN SIE AUF : HKOENIG.COM

HKoenig